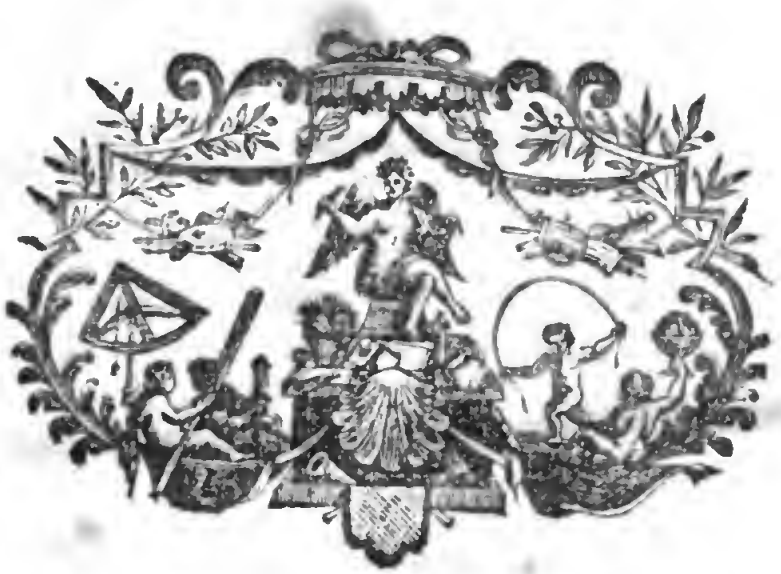
R. BIBL. NAZ.
Vitt. Emanuele III.
RACCOLTA
VILLAROSA
B
92
NAPOLI

Digitized by Google

Rdss. Villaroz B. 92

IL CUOCO GALANTE



IN NAPOLI MDCCLXXIII.
NELLA STAMPERIA RAIMONDIANA.

Digitized by Google

A SUA ECCELLENZA

IL SIGNOR

D. MICHELE IMPERIALI

SIMIANA

MARCHESE DI ORIA, PRINCIPE DI FRANCAVILLA, SIGNORE DI CASALNUOVO, MASSAFRA, AVETANA, MOTONATO, VOGIANO, MONTEFUSCOLI, CAROVIGNO, E SERRANOVA NEL REGNO DI NAPOLI; PRINCIPE DI MONTAFIA, MARCHESE DI PIANEZZA, LIVORNO, ROVATTO, CASTELNUOVO, MARETTO, E DE' SIGNORI DI CAPRIGLIA NEL PIEMONTE; MARCHESE DEL DEGO, CAGNA, GESUALLA, E PIANA NEL MONFERRATO; GRANDE DI SPAGNA DI PRIMA CLASSE; GENTILUOMO DI CAMERA CON ESERCIZIO DI S. M. SICILIANA; CAVALIERE DELL'INSIGNE ORDINE DEL TOSON D'ORO, E DEL REALE DI S. GENNARO; MAGGIORDOMO MAGGIORE DI S. M. CATTOLICA, E DEL RE DELLE DUE SICILIE, E GRAN CAMERARIO DEL REGNO DI NAPOLI.

ECCELLENZA

Sembrar deve fuor di ragione, ECCELLENZA, che 'n quasi tutte le moderne Lingue il retto, il fino, il pronto Giudizio intorno qualunque mestiere col titolo di Buon Gusto venga dinominato. Nelle intellettuali materie tanto strana sì fatta frase non sembra; concioſiacchè

chè non con altri ſegni, che co' ſenſibili, le immateriali idee forzati noi ſiamo di eſprimere. Ma che poi Buon Guſto dicaſi poſſeder Colui, che Buon Orecchio ha nella Muſica, e di Buon Guſto fornito ſi ſtimi, chi nella Pittura, e nel Diſegno di Buon Occhio piuttoſto poſſeditore dir ſi dovrebbe; fuor di ragione, torno a dire, e' ſembrar deve ad alcuno. Nè quì luogo aver può quel, che per altro univerſalmente quaſi in ogni Lingua ſuccede, nella quale non alla Ragione, ma all'Uſo bensì aſcriveſi ſempre de' vocaboli l'invenzione, e 'l regolamento. No, Eccell., non va così nel preſente caſo la biſogna. L'eſſere il ſenſo del Guſto il principale fra tutti, come quello, che dalla Natura per immediata guida fu ſtabilito per far vivere, e ben vivere le Creature ſenſibili, e ragionevoli: L'eſſere quindi il medeſimo quello, che con tutte le altre parti, e le più nobili, e neceſſarie maſſimamente, del corpo Umano ha maggior relazione: I sbagli alla fine di eſſo producendo in noi i pericoli, e i danni li più pernizioſi collo ſconcertare le parti interiori, ed eſſenziali della noſtra Macchina: Tutti queſti motivi, ed altri ancora che Fiſici eſperti imaginar potrebbero, fan sì, che con tutta ragione col nome di Buon Guſto venga chiamato quel ſano penſare, che in qualunque Profeſſione poſſa deſiderarſi. Con tutta giuſtizia per conſequenza di ſodo, di penetrante, di veloce, e di eſteſo Giudizio nel reſto arricchito ſtimar Colui dovrebbeſi, che Buon Guſto nel mangiare, e nel bere ſortito abbia nel naſcere. E al ſicuro, ſe Uomo Erudito foſſi, non mancherebbonmi per ciò le pruove le più convincenti tratte dalla ve-

veneranda Antichità, e ſplendida figura or farei fare ad Aleſſandro, ed a Ceſare, a Platone, a Mecenate, e ad Orazio, ed a tant'altri, che, e co' ſoldati li più intrepidi, e co' Libri li più limati, appajar anche ſeppero i Cuochi li più Galanti. A me nondimeno baſta il vederne, Eccellenza, in Voi il più vivo eſsempio, in Voi, dico, in cui qualcheduno il minor de' pregi ſtima il Buon Guſto nella Tavola, ſenza accorgerſi, che da queſto tutti gli altri voſtri derivano. Tralaſcio que', che dalla Fortuna Voi aveſte, poichè sò bene, che di queſti o conto non ne fate, o quello, che far ſe ne dee. Di quelli io parlo, che ſebbene dalla Natura in parte originati, ſon tuttavia colla volontà, e collo ſtudio accreſciuti, migliorati, e reſi giovevoli agli Uomini. Ma quì farebbe uopo di un Oratore, e non di un Cuoco, per ben deſcriverli. Quella dote ſolamente, che in me ha fatto ſempre impreſſione, quantunque volte in chi di Buon Guſto nella Tavola imbatturo mi ſia, è ſtata, di non averne neppur uno trovato, che ſenſibile all'Umanità, alla Società, in una parola, all'Amicizia, non foſſe, a quella, cioè, dolce, amabile, ſignorile, divina Virtù tanto nelle baſſe condizioni rara a trovarſi, e piucchemai rara nell'alto voſtro rango, nel quale il ſolo poſſederla a tutti gli altri pregi da vita inſieme, e luſtro; gli oſcura poi, anzi gli annienta il ſolo eſſerne privo. A chi meglio dunque indirizzarmi potrei nel volere al Pubblico far dono di queſta mia fatica intorno al Buon Guſto ne' Cibi, ſe non a Voi, Eccell., cui nulla mancando di ciò, che a buon Giudice in sì fatta materia convienſi, nulla ancora di quel ſi de-

Digitized by Google

desidera, che uopo fa per difendere un Uomo, non Autore solo, ma Autore di cose, che in pratica metter potendosi, suscitar potrebbero l'altrui invidia, ciocchè sarebbe poco, e, ciocch'è peggio, l'avarizia? Accettate quindi, Eccell., questo segno dell'ossequio mio verso di Voi, e graditelo, come lo gradirete, se v' ha nulla di buono; e se nulla, o poco di buono per mia sventura vi trovaste, colla solita benignità vostra compatir sapendolo, sappiate pure, che d'ogni mia fatica soprabbondevolmente pagato mi reputo, qualora l'onor mi darete di dichiararmi, come mi dichiaro

Di V. E.

Umiliss. Divotiss. ed Obligatiss. Serv.
Il Cuoco Galante.

INDICE

TRATTATO I.

Degli Animali Quadrupedi Domestici.

Cap.I. *Del Vitello Lattante.* p.1
Cap.II. *Del Bue o Manzo.* 20
Cap.III. *Del Capretto lattante ed Agnello.* 24
Cap.IV. *Del Castrato.* 27
Cap.V. *Del Porco.* 30
Cap. VI. *Di varj Cervellati.* 36

TRATTATO II.

Degli Animali Quadrupedi Salvatici.

Cap.I. *Del Cinghiale.* 40
Cap.II. *Del Cervo.* 42
Cap.III. *Delli Conigli,* 43
Cap.IV. *Della Lepre.* 44

TRATTATO III.

Degli Animali Volatili Domestici.

Cap.I. *De' Capponi.* 45
Cap.II. *Delle Galline e Pollanche.* 48
Cap. III. *Delli Pollastri o Galletti.* 49
Cap.IV. *Delli Pulcini.* 51
Cap.V. *Delli Tacchini o Galli d' India.* 52
Cap.VI. *Delli Piccioni.* 54
Cap.VII. *Del Pavone e della Pavoncella.* 56
Cap.VIII. *Dell' Oca.* 57

TRATTATO IV.

Degli Volatili Salvatici.

Cap.I. *Del Fagiano.* 58
Gap.II. *Della Pernice,* 59
Cap.III. *Delle Starne.* 60
Cap.IV. *Delle Beccacce.* 61
Cap.V. *Del Mallardo ed Anitra.* 62
Cap.VI. *Delle Quaglie.* 63
Cap.VII. *Delle Tortore.* 65
Cap.VIII. *Delli Tordi.* 65
Cap.IX. *De' Beccafichi ed Ortolani.* 65
Cap.X. *Delle Lodole.* 68
Cap.XI. *De' Colombacci e Palombelle.* 69

TRATTATO V.

Degli Animali Acquatici.

Cap.I. *Dello Storione.* 70
Cap.II. *Dell'Umbrina.* 72
Cap III. *Del Pesce Spada.* 72
Cap IV. *Del Dentale e della Cernia.* 74
Cap.V. *Della Spigola ed Orata.* 76
Cap.VI. *Delle Linguattole.* 77
Cap.VII. *Delle Triglie.* 78
Cap.VIII. *Dello Scorfano, Pesce Cappone, e Lavaro.* 79
Cap.IX. *Del Luccio, Merluzzo, e Cefalo.* 80
Cap.X. *Dell' Acciughe o Alici, Raggia, ed Aguglie.* 81
Cap.XI. *Della Trota, e Carpione.* 82

Cap.

Cap.XII. *Della Tinca, Anguilla, e Lampreda.* 83
Cap.XIII. *De' Calamai, Cicinelli, e Fragaglia.* 85
Cap.XIV. *Delle Ragoste e Gamari.* 86
Cap.XV. *Della Teſtugine, e Rana.* 88
Cap.XVI. *Delle Frutta di Mare, e Salumi.* 89

TRATTATO VI.

De' Paſticci, e Torte.

Cap.I. *Degli Animali Quadrupedi e Volatili.* 91
Cap.II. *Degli Acquatici.* 101

TRATTATO VII.

Dell'Uova.

TRATTATO VIII.

Del Latte.

Cap.I. *Del Butirro, Spume di Latte, e Latte Arroſtito.* 113
Cap.II. *Delle Creme.* 115
Cap.III. *De' Budin.* 119

TRATTATO IX.

Del Vitto Pitagorico. 123

TRATTATO X.

De' Potaggi d' Erbe, delle Zuppe, Colì, e Purè.

Cap.I. *Dei Potaggi d' Erbe.* 151
Cap.II. *Delle Zuppe.* 154
Cap.III. *De' Colì, e delle Purè.* 159

TRATTATO XI.

De' Timballi, e Sortù.

Cap.I. *De' Timballi.* 162
Cap.II. *Delli Sortù.* 165

TRATTATO XII.

Delle Torte dolci, e Paſte Bignè.

Cap.I. *Delle Torte.* 167
Cap.II. *Delle Paſte Bignè.* 173

TRATTATO XIII.

De' Croccanti, Gattò, ed altre Paſte delicate.

Cap.I. *De' Croccanti.* 176
Cap.II. *De' Gattò.* 178
Cap.III. *D' altre Paſte delicate.* 181

TRATTATO XIV.

Delle Salſe, de' Sapori, e Geli.

Cap.I. *Delle Salſe.* 184
Cap.II. *Dei Sapori.* 190
Cap.III. *De' Geli.* 193

TRATTATO ULT.

Della maniera d'imbandire 20 Pranzi ed una Cena. 195
Nota de' Commeſtibili. 130

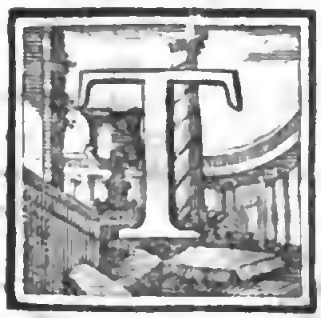
TRAT.

TRATTATO I.

DEGL' ANIMALI QUADRUPEDI DOMESTICI.

CAPITOLO I.

Del Vitello di Latte.



Tra le più ſquiſite, ſalutari, e ſoſtanzioſe vivande, che poſſonſi aſſaporare di Animali Quadrupedi, nelle più ſplendide Menſe, quella compoſta delle Carni di Vitello Lattante, a parer mio ha il primo luogo; non eſſendovi parte di eſſo, che non ſia capace di condimento, e di guſto. Penſo perciò colla mia induſtria di render ammirabile al guſto, ed alla viſta queſto Animale, eſponendo le tante variate Vivande, che d' eſſo

poſſanſi fare. Principierò dalla Teſta, e poi a parte a parte deſcriverò il rimanente del corpo.

Della Teſta del Vitello Lattante.

Teſta di V. all'Erbette.

LA Teſta del Vitello, pulita, e netta da peli, ſi potrà cuocere leſſa in acqua, condita di ſale ed erbe aromatiche, e ſervirla, dopo cotta, con preſſemolo attorno.

Diſſoſsata al fior di latte.

Diſſoſsata cruda la Teſta, ſi potrà riempire con un paſtume fatto della ſteſſa carne dell'Animale, ſuo Cervello, Animelle d'Agnello, tartufi, fonghi, piſtacchi, gialli d'uova crudi, erbette trite, e ſpezie; ſi farà cuocere in brodo, con fette di lardo, erbette, e preſciutto; e quando farà fatta, ſi ſervirà con Crema di fior di latte.

Diſſoſſata e ripiena di fegato ed Acciughe.

Si potrà riempire di fegato dell'iſteſſo Vitello, ben peſto, con lardo, midolla di Manzo, tartufi, pignoli, paſſerina, cogliandri, capparini, ſuo Cervello, ſpezie, ed erbette; con queſto paſtume la Teſta ripiena, ſi metterà a cuocere in Caſſarola, con fette di lardo, e preſciutto, facendola così lentamente ſtufare, bagnandola con ottimo brodo; e nel ſervirla, ſi coprirà con ſalſa d'acciughe, e capparini.

Diſſoſſata alla Parmegiana.

Ripiena ancor la ſuddetta Teſta con parmegiano grattato, ſuo Cervello, uova crude, targone, e preſſemolo aſſai, ſi farà cuocere in brodo, con erbette, fette di lardo, e ſale; e quando farà cotta, ſi ſervirà con Crema compoſta di latte, gialli d'uova, e parmegiano grattato, facendola aſſodare anche al forno, acciò abbia corpo.

Al Colì di Pomidoro.

Dopo cotta ne' ſuddetti modi la Teſta del Vitello, ſi può tagliare in fette; e paſſate con butirro, ed erbe trite, ſi ſervirà con Colì ſopra di pomidoro.

Imboraccia-ta al ſugo di limone.

Bollita la Teſta di Vitello in brodo, ſenza ripieno, ſi potrà tagliare in fette, le quali attuffate ne' gialli d'uova, ed involte nel pane e parmegiano grattato, ſi metteranno a cuocere adagiatamente su la graticola, e ſi ſerviranno con ſapor di limon verde.

Alla ſalſa Reale.

Cotta la Teſta in brodo, e tagliata a bocconi, ſi faranno infarinare, e friggere in buon ſtrutto; e poi con ſalſa Reale ſopra ſi ſerviranno.

La Testa dopo bollita, e quasi cotta, si potrà arrostire allo spiedo, involta bene nella sua rete, o carta unta di butirro, e così lentamente farla finir di cuocere, e servirla con sapor d'agresta. Allo Spiedo, con sapor d'agresta.

Dell'istesso modo arrostita la Testa di Vitello, cioè involta in carta, o rete, riuscirà di gusto, se si riempie di Amarene giulebbate, mescolate col suo Cervello (prima cotto in brodo) gialli d'uova, ed aromi; e quando sarà cotta, si servirà con crostini di pane, farsa di presciutto, e butirro. All' Amarene.

Sarà ancor piacevole, se dopo dissosata la Testa di Vitello, si riempirà con farsa di Carne dell'istesso Animale, acciughe, erbette, capparini, e un senso d'aglio; dopo posta in stufa con fette di lardo e presciutto, bagnata con malvasia, si farà lentamente cuocere; e quando sarà per servirla, con l'istessa sua salsa s'imbandirà. Alla Malvasia.

Dissosata la Testa, e ripiena con varie Cervellette, panna di latte, gialli d'uova, tartufi triti, e cannella in polvere; si farà cuocere in buon brodo, e quando sarà cotta, si caverà. Poi si coprirà di butirro, gialli d'uova stemperate, e parmegiano grattato; e facendola prender colore al forno, così calda si servirà. Alla Pampateur.

E' ottima a cuocersi la Testa di Vitello nel brodo, dopo in latte, condita di Cannella in polvere; e nel servirla s'imbandirà con salsa di butirro, e gialli d'uova. Al latte e Butirro.

Dopo che la Testa sarà cotta in brodo ben nutrito, si taglierà a bocconcini, quali messi in una quantità d'uova ben sbattute, con parmegiano grattato, pepe, e presciutto trito, se ne formerà con butirro un' ottima frittata servita con crostini attorno. In frittata.

La Testa di Vitello cotta intiera, o in fette in brodo ben condito, si può servire coverta di spinaci alla Crema. Alli Spinaci.

Bollita intiera la Testa di Vitello, e poi settata, s'infarina, e si frigge in strutto; e con salsa di cedro si servirà. Alla salsa di Cedro.

Delle Cervella del Vitello, o Manzo.

LE Cervella del Vitello, o Manzo, dopo pulite dalla pelle e sangue, si metteranno a cuocere in brodo, condito di presemolo, e sale; e si serviranno con presemolo intorno, e Cervelle di V. lesse al Presemolo.

ſugo di limone, o pure con ſapor d'acetoſa.

Fritte alla Salvia. Bollite le Cervella in acqua, ſale, limone, ed un mezzo bicchier d'aceto, ſi faranno freddare; e tagliate in bocconi, s'infarinano, s'indorano in uova, ed in parmegiano e pane grattato involte, ſi faranno nello ſtrutto friggere; e calde con ſalvia fritta intorno ſi ſervino.

Al butirro, ed uova. Cotte le Cervella in brodo ben condito di ſale, e preſſemolo, ſi poſſono ſervire alla falſa di butirro, ed uova; mettendo in Caſſarola un groſſo pezzo di butirro, de' gialli d' uova, e ſugo di limone; e tutto addenſato ſopra un fornello, caldo com'è ſi verſerà ſopra le Cervella.

Alla Parmegiana. Fatte cuocere le Cervella in acqua, ſale, ed erbe, ſi faranno dopo freddare, e ſi taglieranno a bocconi, quali paſſati con butirro, preſciutto trito, preſſemolo trito, e ſpezie, ſi paſſaranno dopo in pane e parmegiano grattato. Così fatte ſi accomodano ſopra d' una carta in forma di navicella, coverte di butirro, e un ottimo Colì di Vitello, ſi faranno prender corpo, e colore al forno, e calde ſi ſervino.

In frittata. Le ſuddette Cervella dopo bollite, ſi potranno tritolare e meſcolare con parmegiano grattato, fior di latte, ſale, e pepe; e con uova sbattute ſe ne formerà una groſſa frittata con butirro, ſervendola calda.

In Budin alli Spinaci. Ottime ſono le Cervella in Budin, o ſuppreſe, con farle cuocere in brodo chiaro, poi peſtarle con ſpinaci, prima leſſi in brodo, aggiungendoci del butirro, uova, latte, e cannella in polvere. Si faranno prender corpo in una Caſſarola ſopra al fornello, dopo in altra unta di butirro e mollicata ſi metterà, ed al forno ſi farà finir di cuocere ed aſſodare. Queſta compoſizione in bocconi ridotta, infarinati, dorati, e mollicati, ſi faranno friggere, e caldi ſervanſi.

In Gnocchi. Sono di piacere ancora le Cervella, quando ſi faran cuocere in brodo, e poi peſte in mortajo con mollica di pane e parmegiano grattato, gialli d'uova, e ſpezie, ſe ne formerà un paſtume, dal quale ſe ne faranno delli gnocchi in forma di quelli di paſta, e ſi faranno cuocere in ottimo brodo; e ſtufati poi incaciati con parmegiano e butirro, o pure ſugo di Carne, ſi ſerviranno.

In Frittelle alla Malvaſia. Rieſcono di guſto le Cervella, quando ſi faranno bollire prima, e dopo peſte con erbette odorifere, formaggio grat-

tae

tato, uova, zucchero ſpezie; e con buona malvaſia il tutto bagnato, ſe ne fanno delle frittelle involte in fior di farina, e ſi friggeranno in butirro.

In Frittata Moniaia.

Cotte prima le Cervella in brodo, e dopo peſte con fior di latte, roſſi d' uova crude, aromi, e parmegiano grattato; indi vi ſi metta della chiara d'uova, ben montata, con la quale ſi miſchierà ogni coſa; ed avendo la padella ſopra il fuoco con butirro, ſe ne formerà con la compoſizione ſuddetta una delicata frittata, da ſervirla calda.

Alla Crema.

Cotte che ſaranno le Cervella in brodo ben chiaro, ſi peſtano ben bene, e dopo ſi uniſcano con gialli d' uova, latte, e zuccaro, e ſe ne formi nella Caſſarola una Crema, aggiungendoci un ſtecco di Cannella nel cuocerla; e quando farà aſſodata, ſi verſerà in un piatto, per ſervirla fredda.

In Frittata alli Spinaci.

Si può fare delle Cervella altra frittata alli ſpinaci e cipolle, facendole prima bianchire, poi tritolare, con ſpinaci ancor bianchiti, e cipollette paſſate in butirro, aggiungendoci del parmegiano grattato, dell' uova, un mezzo bicchiere di vino bianco, del ſale, e pepe; dopo con ottimo butirro nella padella ſe ne formerà la frittata.

In Budin grigliato.

Si poſſono ancor fare delli Budin con le Cervelle di Vitello facendole, cuocere in brodo, e dopo peſtarle con midolla di Manzo, butirro, aromi, parmeggiano grattato, e gialli d' uova duri; ed eſſendo tutto ben peſto, ſe n' empino le budella d' agnello alla lunghezza d' un dito, dopo ſu la graticola ſi faranno arroſtire; e calde ſi ſervino.

Alla Rete in ſuppreſſe.

Leſſe le Cervella in brodo, e tritolate bene, vi ſi pone della panna di latte, aromi, cedro trito; e polvere di moſtaccioli; dopo fattone bocconi, s' involtano in rete di porco, e dentro d'una Tortiera al forno ſi faran finire di cuocere, ſervendole calde.

In Tartarette.

Ancor farſene potranno delle Cervelle Tartarette, facendole cuocere prima in brodo, poi peſte con piſtacchi, zucchero, cannella, gialli d'uova, capo di latte, ſcorſette di Portogallo giulebbate, ed un pò d' acqua di odore. Queſta compoſizione ben manegiata, ſi mette dentro delle Caſſette di paſta, e ſenza coprirle, ſi faranno cuocere al forno, ſervendole con zucchero.

Fritte alla ſalſa agro-dolce.

Dopo, che le Cervelle ſaranno cotte, ſi poſſono dorare, e friggere; e poi con ſalſa agro-dolce ſervirle calde, o fredde.

Bol-

Arroſtite alla Rete. Bollite le Cervella in brodo, paſſate in butirro, involte nella mollica di pane grattato, e parmegiano, condite di ſale, e pepe, ſi metteranno nella rete di Porco, o Vitello; e così ſi faranno arroſtire per ſervirle calde.

Meſcolate con ricotta le Cervelle, ſe ne fanno frittelline, che ſono guſtoſe.

Della Lingua del Vitello.

Lingua di V. leſſa alla ſalſa di Butirro. LA Lingua del Vitello è ottima a farſi bollita, condita da erbe e ſale; e poi ſervita calda, o con verdura d'intorno, o pure con ſalſa di butirro, o d'altra maniera.

Alla ſalſa Tedeſca. La Lingua bollita, e poi paſſata in butirro, preſciutto, cipollette, un ſenſo d'aglio, vin bianco, capparini, e ſpezie, ſi farà prender corpo, e ſi ſervirà calda.

Alla ſalſa di tartufi. Si può la Lingua farſire con altra carne di Vitello, e poi in Caſſarola meſſa a cuocere, con fette di lardo, preſciutto, ed erbette; e quando ſarà cotta, ſi ſervirà con ſalſa di Tartufi cotti in butirro e vino bianco.

Al ſapor di fonghi. Infilzata la Lingua tutta di lardelli, preſciutto, ed erbe, ſi ſervirà con un ſapor di fonghi paſſati in olio con aglio, ed erbe.

Fritta alla ſalvia. E' ottima a ſervirſi la Lingua fritta, la quale ſi farà prima bollire, dopo ſi fetterà, e infarinate le fette, dorate, e involte nel pan grattato, ſi faranno friggere; e con ſalvia fritta intorno ſi ſerviranno.

Alla ſalſa agro-dolce. Cotta leſſa la Lingua, e tagliata a bocconi, queſti s'infarinano, s'indorano, e friggono; e formando dopo una ſalſa agro-dolce, con ſugo di limone, aceto bianco, polvere di moſtaccioli, pignoli, paſſerina, e ſpezie; dentro di queſta ſi faran prendere corpo, e ſi ſerviranno come piace.

Alla ſalſa all'olio. Cotta la Lingua in brodo chiaro, condito di ſale, ed erbette, ſi ſervirà fredda, con ſalſa all'olio, fatta con preſſemolo peſto, acciughe, capparini, majorana, e pepe; il tutto ben peſto, vi ſi mette dell'olio, e ſugo di limone.

In Arroſto con ſalſa Reale. Rieſce aſſai di guſto la Lingua, ſe s'infilzerà di lardelli conditi d'aromi, e poi involta in rete di Porco, o Vitello, ſi farà cuocere arroſtita; e quando ſarà cotta, ſi ſervirà con ſalſa Reale.

Si

Si cuoce la Lingua in umido, ben condita d'erbe, e ſpezie; e quando ſarà cotta, ſi ſetterà, e ſi metterà in una Purè di piſelli verdi, con fettoline di preſciutto, ſervita calda. Alla Purè di Piſelli.

Si può ancor vuotare la Lingua, ed empire con una farſa di parmegiano grattato, uova, erbette trite, butirro, e ſpezie; e dopo metterla a cuocere in brodo chiaro, e ſervirla con ſalſa di gialli d'uova, latte, e ſoglie di ſalvia. Farſita al latte.

La Lingua, quando ſarà cotta leſſa, ſi paſſerà con butirro, preſciutto trito, erbette, e ſpezie (non già intiera, ma fettata); dopo ſi accomoda ſopra d'un foglio di carta, ſi coprirà di parmegiano, pane grattato, e butirro; di queſta maniera ſi metterà al forno, e ſi ſervirà calda. Imboracciata.

Cotta la Lingua leſſa, o pure in ſtufa, ſi può ſervire con ſalſa di Targone nel Colì di Vitello. Alla ſalſa di Targone.

Si può fare una frigaſsea della Lingua, facendola prima leſſare; poi tagliata a dadi, ſi paſſaranno con butirro, erbette, e ſpezie; e nel ſervirla ſi legherà con brodo, gialli d'uova, butirro, ed agreſta, o pur ſugo di limone. In Fricaſſea.

Della Scannatura del Vitello.

DElla Scannatura del Vitello, ſe ne fa ancor uſo nelle menſe de' Grandi, e la prima ſua cottura, che ſe le darà ſarà leſſa, ſervita o con verdura, o pure con qualche ſalſa, come ſarebbe di butirro, di cetriuoli, di acetoſa, di preſciutto, o cipolline; e ſempre calda ſervirla. Scannatura, leſſa.

Si potrà cuocere in Ragù ben condita di butirro, e fette di preſciutto, bagnata con vin generoſo; e poi con ſapor di fonghi, o tartufi. In Ragù alli Tartufi.

Cotta la Scannatura leſſa, e condita di ſale, ed erbe, ſi può tagliare in bocconi, quali infarinati, ed indorati ſi friggeranno nello ſtrutto; e con ſalſa agro-dolce ben condita di ſpezie ſi ſerviranno, o pure con ſalvia fritta intorno, o preſſemolo. Fritta alla ſalſa agro-dolce.

Si farà cuocere la Scannatura in ſtufa condita di droghe, e butirro, bagnandola con Malvaſia; e cotta, s' imbandirà con una ſalſa alla Reale, condita di cedro e ſpezie. Con ſalſa alla Reale.

Ta-

In fricasea. Tagliata la Scannatura in bocconi, e fatta cuocere con butirro, erbette, e ſpezie in brodo chiaro, quando ſarà ora di ſervire in tavola, ſi legherà con una ſalſa di gialli d' uova, e limone.

Alla Parmegiana. Si ſerve ancora la Scannatura leſſa, coverta di lattughe ripiene, e poi l' una e l' altre con ſalſa di butirro, parmegiano, e gialli d' uova.

Alla Purè di Lente. Rieſce di guſto la Scannatura cotta in ſtufa, e poi dentro la Purè di Lente, o piſelli, dove ſiavi del cervellato, e fette di preſciutto:

Del Fianchetto del Vitello.

Fianchetto di V. leſſo al preſſemolo. IL Fianchetto del Vitello, ſe ben ſia un tocco di carne quaſi vuota, e non di troppo corpo, pure ſe ne poſſono fare, delle variate vivande, da uſarſi nelle menſe nobili. In primo ſi può ſervire leſſo con erbe aromatiche, e poi imbandito con preſſemolo attorno.

Farſito d' erbe. Si ſa ancora leſſo, farſito d' erbe aromatiche dolci, come ſpinaci, lattuca, bietola, ec. legate con parmegiano, ed uova, e condite di ſpezie; con queſto ripieno, ſi farà cuocere in brodo, e ſi ſervirà con ſapor di Targone.

Farſito alla parmegiana. E' ottimo farſito alla Parmegiana, con formare un paſtume compoſto di parmegiano grattato e pane, uova ben sbattute, erbette trite, paſſerina, piſtacchi, pignoli, midolla di Manzo preſciutto trito, e ſpezie. Con queſto paſtume ben manegiato ſe n' empirà il fianchetto, e ſi farà cuocere in brodo, ben condito. Si ſervirà caldo con ſalſa di butirro; o pure fettato rifreddo con verdura d' intorno.

Farſito e grigliato. Il fianchetto, dopo farſito, e cotto nella detta maniera ſi può tagliare in fette, le quali bagnate con gialli d' uova, e butirro, s' involteranno in pane e parmegiano grattato; e ſi faranno friggere nello ſtrutto, o pure ſu la graticola arroſtire da ſervirle calde.

In ſtufa farſito per Entées. Si può formare un' altro paſtume, compoſto di carne magra di Vitello ben peſta con un ſenſo d' aglio, de' capparini, erbette trite, tartufi, preſciutto trito, ed aromi; ſe n' empirà il fianchetto, e ſi farà cuocere in ſtufa con fet-

fette di lardo e cipolle; e quando sarà cotto con sapor di funghi si servirà caldo.

Del Petto del Vitello.

IL Petto del Vitello è una parte del Corpo ottima a mangiarsi; tanto più, che in varj modi si può preparare. La sua prima cottura sarà bollito in acqua, sale, ed erbette; e quando sarà cotto, con sugo di limone e presemolo trito sopra si servirà. Petto di V. bollito all' erbette.

Bianchito il Petto del Vitello prima in acqua, e poi fatto cuocere in brodo di Manzo ben condito, quando sarà cotto si può servire con salsa di butirro, o con sapor d' acetosa, o di Targone. Al sapor d' acetosa, per Entrées.

Steccato il Petto di lardelli, e presciutto, bene aromatizati, ed erbolati, si metterà a cuocere in stufa con le solite cole, bagnandolo col vino bianco; e nel servirlo si coprirà con sapor di prugnoli. In Ragù al sapor di prugnoli.

Si potrà il Petto tra la Carne ed ossa farsire, con carne magra dell' istesso Vitello, mischiandovi alla farsa del presciutto trito, midolla di Manzo, erbette, tartufi, e spezie. Con questo pieno si metterà a cuocere adagiatamente in stufa, bagnandolo con brodo, e servirlo quando sarà cotto con Colì di Gambari. Farsito al Colì di Gambari.

Disossato il Petto con diligenza, e fatta una farsa di parmegiano e pane grattato, spinaci, pignoli, pistacchi, spezie, ed uova sbattute; se n'empirà il Petto, e si metterà a cuocere in brodo chiaro, con fette di lardo, erbe, e sale. Si servirà con Spinaci alla Crema. Farsito all' erbe, e sapore di Spinaci alla Crema.

Bianchito il Petto del Vitello, e poi tagliato in bocconi si passerà con butirro, si farà cuocere con brodo, erbe trite, e solite spezie. Quando sarà ora di servire in tavola, vi si metterà una salsa di gialli d' uova, e sugo di limone. In fricasea bianca.

Si cuoce in brodo il suddetto petto, condito di sale, un bocchetto d' erbe, e vin bianco. Nel servirlo si coprirà con salsa di presemolo all' olio, o pure con salsa di pignoli o pistacchi all' olio. Questa sarà una vivanda da servirla fredda per Entremets. Alla salsa all' olio.

Disossato il Petto di Vitello crudo con diligenza, si potrà In Arrosto.

Digitized by Google

riempire con rognonata dell' istesso Vitello, e da fuori piccato di lardelli e presciutto; dopo inviluppato in fette di lardo, e carta unta di strutto, si metterà allo spiedo, e si farà cuocere per servirlo con crescione intorno.

In bocconi fritti. Il grasso della punta di petto di Vitello cotto in brodo, poi tagliato in bocconi, questi infarinati, dorati, e mollicati, si friggeranno in strutto, e caldi servirli con frittelle di rosmarino, o prescmolo.

All' Arlecchina. Si può mettere il petto in stufa all'olio, coverto tutto di radiche di varj colori, formandone come una veste all' Arlecchina, e con carta unta d'olio si coprirà, e si farà lentamente cuocere in Cassarola. Si servirà con Coll di Vitello, e sugo di limone.

Della Coscia del Vitello.

Coscia di V. in Coppiette. LA Coscia del Vitello essendo un taglio di carne poco nervosa, se ne possono fare quelle vivande, che non si possono dell' altri tagli. Eccone la prima, che saranno le Coppiette; per farle, bisogna prendere un pezzo di coscia, levarne quei piccoli nervicciuoli, e pestarla, con erbette trite; aggiungendovi dopo pesta, del parmegiano grattato, pane bagnato in brodo, midolla di Manzo ancor peste, gialli e qualche chiara d'uova, cedro condito, e spezie. Dimenando e maneggiando bene questa descritta pasta, se ne formeranno le Coppiette in forma rotonda, o lunga, ed in buon brodo di carne, si faranno cuocere; servendole dopo con Coll di Vitello.

In braciole. Si fanno della Coscia di Vitello delle braciole involtate, prendendo un tocco di carne e tagliarla a fette sottili, le quali con la costa del coltello si schiacciano, e si riempino di carne di Vitello battuta, mischiata con lardo, midolla di Manzo, erbette aromatiche, e spezie; dopo, si mettono a cuocere con butirro e cipollette, bagnandole con buon brodo; quando saran cotte si serviranno con l' istesso sugo ben sgrassato, e senso di targone dentro.

In Fricondò. Se ne fanno de' Fricondò micciati di lardelli, e si faran cuocere in acqua con presciutto, lardo, ed erbe; e quando saranno cotti con l' istessa glassa si serviranno, o con sapor d'acetosa sotto.

La

In Crocchetti.

La carne magra della coſcia tagliata a dadi ſi paſſerà in Caſſarola con butirro, e poi ſi peſterà con midolla di Manzo, mollica di pane bagnata in latte, gialli d' uova crudi, cannella in polvere, e fior di latte. Con queſto paſtume ben manegiato ſe ne formano li Crocchetti come un dito, e ſi friggono; e con preſſemolo fritto intorno ſervanſi caldi.

In Braciole ripiene per Entrées.

Tagliata a fette ſottili e larghe la carne magra di Coſcia di Vitello, ſi ſchiacciaranno bene, e con rognonata dell' iſteſſo Vitello ben condita di ſale e pepe ſi riempino, e s' involtano ben ſtrette; dopo s' inviluppino ad una ad una in fette di lardo, e ſi metteranno a cuocere allo ſpiedo; e quando ſaranno cotte ſi ſerviranno calde (fuor delle fette di lardo) con ſalſa di butirro.

In ſtufa al vino, e tartufi, per Entrées.

Un bel pezzo intiero di Coſcia di Vitello netto da nervi ed oſſa, ſi ſtecchi di lardelli e preſciutto a filetti, ben aromatizati prima, ed in ſtufa ben chiuſa ſi farà cuocere; ma condito di aromi, erbe, fette di lardo, preſciutto, e cipolle. Avendo biſogno d' umido, ſi può bagnare con vino bianco; e quando ſarà cotto, ſi ſervirà con ſalſa di tartufi al vino.

In granatine al ſapor di Targone per Entrées.

Ancor ſe ne fanno della Coſcia del Vitello delle granatine micciati di lardelli, o pure farſite con l' iſteſſa carne, ma ſempre ſi faran cuocere in brodo ben condito delle ſolite erbe, ed aromi; e nel ſervirle con ſapor di targone al Colì di Vitello.

In pane per Hors dieuvres.

Peſta la Carne magra della Coſcia di Vitello con midolla di Manzo, erbette aromatiche trite, e pane bagnato in latte; s' impaſterà con gialli d' uova crude, panna di latte, portogallo candito ben trito, parmegiano, ed aromi; ſe ne formerà un bel pane accomodato ſopra d' una Tortiera, ſi farà cuocere con diligenza al forno, coverto tutto di rete di Vitello. Quando ſarà cotto con Colì di preſciutto ſi ſervirà.

In fettoline fritte alla ſalſa di Butirro.

Tagliato un pezzo di Coſcia del Vitello a fettoline ſottili, e paſſate in Caſſarola con butirro ed erbette, condite di ſpezie, ſi mollicano, ed indi in ottimo ſtrutto ſi friggano; e nel ſervirle s' imbandiranno con ſalſa di butirro, e ſugo di limone.

Alla perſilata.

Un bel groſſo pezzo di Coſcia del Vitello ſi vuoti, cavandone per una buca con diligenza la carne, la quale ſi peſterà con dell' erbe fine, e midolla di Manzo, e con ogni ſorta di ſpezie ſi condiſce. Si riempirà con queſto paſtume, e da

fuori si piccherà tutto d'erbe, e poi in Cassarola con sette di lardo, e presciutto pian piano si farà cuocere. Quando sarà all' ordine, si servirà con salsa di cipollette sotto.

Piccata per ripieno di Erbe.

Tritulata la Carne della Coscia del Vitello quando sarà cotta, e condita, dell' istessa suddetta maniera, se ne potranno empire delle frittatine, informa di cannoncini, o pure delle lattuche, e carcioffi, le quali fatte cuocere in buona glassa si serviranno con buon Colì di Vitello..

In fettoline alla salsa agro-dolce.

Fattone fettoline della coscia del Vitello, e poste in aceto di odore, con sale, e pepe per un'ora; poi asciugate, ed infarinate si friggeranno in butirro, e si serviranno con salsa di limone, e zucchero.

Alla Griglia.

Ridotta la Coscia del Vitello in sette sottili, e ben schiacciate, si ungono di butirro sciolto ad una ad una, e si buttano nella mollica di pane grattato condita di sale e pepe. Dopo sopra la griglia si faran cuocere, e si serviranno con salsa alla Graportina, di scalogne, aceto, e sugo di limone.

In Cannelloni.

Della Carne di Coscia del Vitello se ne forma una farsa condita di presemolo, cipolline, midolla di Manzo, un senso d'aglio, e pepe; tutto ben pesto, e legato con gialli d' uova; dopo se ne formano tanti pezzi, quali rotolati in forma di cannelloni s' involtano nelle barde di lardo, e nella carta bianca, e si fan cuocere al forno pian piano. Così si servono caldi senza del lardo, sopra croste di pane.

Del Lacerto del Vitello.

Lacerto alla Malvasia per Entrèes.

IL Lacerto parte della Coscia del Vitello, è un tocco di carne ancor magra, il quale riesce di gusto quando si cuoce in umido, steccato prima di lardelli, aromatizati ed erbolati, bagnato nel cuocerlo di malvasia, e nel servirlo con l' istesso suo sugo.

Farsito alla salsa di Scalogne.

Si può fare una buca al Lacerto per lungo cavandone un pezzo di carne, e riempirlo poi con farsa dell' istessa carne, condita d'erbe, presciutto trito, pistacchi, pignoli, sette di tartufi, e spezie. Ripieno con questo, si farà cuocere in stufa, bagnato con buon sugo; e nel servirlo quando sarà cotto, si metterà sotto una salsa di Scalogne.

Tut-

Tutto lardato il Lacerto del Vitello di fini lardelli, si può cuocere allo ſpiedo, e poi ſervirlo con ſalſa d'Agreſta. Arroſtito alla ſalſa di agreſta.

Il Lacerto di Vitello cotto con acqua, vino bianco, foglie d'alloro, coriandri, ginepri, ſale, e pepe ſchiacciato, ſi ſervirà freddo, coverto di butirro e lavori d'erbe, o pure con ſalſa all'olio di piſtacchi. Al vino per Entremets.

Della Lonza del Vitello.

LA Lonza è la parte migliore del Vitello, dalla quale ſi fa la vivanda più gradita dai Goloſi. La cottura di queſta ſarà arroſto, bene inviluppata nel graſſo, o nella carta unta di ſtrutto o butirro, e quando ſarà cotta ſi ſervirà con inſalatina intorno. Lonza di V. arroſto allo Spiedo.

Si fa ancora arroſto alla Genoveſe, mettendola in una Caſſarola con dello ſtrutto dentro o butirro, e con fuoco adagiato ſotto e ſopra ſi farà cuocere, e ſe mai ſi ſeccaſſe troppo, vi ſi puol mettere dell'acqua; quando è per ſervirla, ſi paſſerà ſopra al fornello, acciò ſi aſciughi e ſervirà ancora per farle prendere colore. Queſta ſi ſervirà calda con i croſtini d'intorno, e ſua glaſſa ſopra. Alla Genoveſe.

Fettata la Lonza del Vitello quando è cruda, e poſte le fette dentro d'una Tortiera con butirro a cuocere lentamente ſopra le braci; quando ſaranno quaſi cotte, ſi bagneranno bene di butirro liquefatto, e ſi mollicheranno con pan grattato, mettendole da parte. Quando ſarà ora per ſervirle, ſi metteranno per poco nella graticola acciò prendono un bel colore. Carbonata.

E' anche piacevole la Lonza del Vitello a mangiarſi quando è cotta in ſtufa, condita di aromi, e poi ſervita ſenza punto d'umido con ſugo d'aranci. In Stufa all'aranci.

Quando è cotta la Lonza del Vitello allo ſpiedo, ſe le caverà il rognone e graſſo, che uniti inſieme ſi ſminuzzeranno, e ſe ne puol formare con uova sbattute una belliſſima frittata, condita di ſale, pepe, e parmegiano grattato. In frittata.

Si farà cuocere allo ſpiedo con la leccarda ſotto piena di butirro, il quale ſi butterà di continuo ſopra, per farla con queſto umettare, acciò reſti bianca, e ſugoſa. Quando ſarà cotta Arroſtita alla Corradina.

ta si servirà coverta tutta di panna di latte, o pure con Crema di latte e gialli d'uova.

Delle Coste del Vitello.

Coste di Vitello al sapor di Scalogne per Entrées.

LE Coste del Vitello tagliate ad una ad una, si possón cuocere in umido con sapor di scalogne; e per farle bisogna schiacciarle, e involtarle con un poco di farsa dentro, fatta dell' istesso Vitello, e condita di spezie, presciutto, e cappariní.

Alla Graticola.

Le Coste bene ingrassate di butirro, si faranno cuocere su la graticola con fuoco lento; e nel servirle, si guarniranno con insalata di crescione.

Imborsacciate.

Nettate da nervi le Coste del Vitello, ed ingrassate bene con butirro, si metteranno a cuocere in una Tortiera sopra al fuoco lento; quando saranno mezze cotte, si tireranno indietro per farle freddare. Freddate si bagnano nell' uova sbattute, e s'involtano nel parmegiano e pane grattato, servendole fritte in strutto con prescmolo fritto intorno.

In Fricondò.

Se ne fanno de' Fricondò delle Costolette del Vitello, lardandole di piccoli lardi, cuocendole in brodo, e quando saran cotte, con sapor d'acetosa sotto si serviranno.

Alli tartufi.

Si possón marinare le Coste del Vitello, e dopo friggerle in buon strutto. Quando si vorranno servire si faranno prima bollire in un Colì, ove siavi dell'agro di limone e de' tartufi triti.

Farsite alla panna e butirro.

Cotte le Coste del Vitello con butirro, in una Tortiera, s' empiranno d' un salpicon d' animelle, tartufi, fonghi, e cose simili, e si copriranno con una farsa di Vitello condita di spezie, d' uova, e mollicate, si faranno prender colore al forno; quando saran cotte, si serviranno con salsa di butirro.

Del Rognone della Lonza del Vitello.

IL Rognone intiero fuor del graſſo ſi potrà cuocere in Ragù, ben condito d' erbe, e ſpezie, e poi ſi ſervirà con ſapor d' acetoſa ſotto. — Rognone di Vitello in Ragù.

Cotto il Rognone in fettoline in Caſſarola, con butirro, ed erbette, quando ſarà per ſervirſi, ſi legherà con gialli d'uova crudi, e ſugo d' agreſta. — In Fricaſſea.

Tutto infilzato di lardelli il Rognone di Vitello, ed unto bene di butirro, ſi farà cuocere allo ſpiedo; e nel ſervirlo ſi metterà inſalatina intorno. — Arroſto.

Dell' iſteſſo Rognone cotto arroſto, ſe ne può formare un' ottima frittata, tritolandolo con erbette fine, e miſchiandolo con parmegiano grattato. — In frittata.

Delle Orecchie del Vitello.

LE Orecchie del Vitello pulite da peli, ſi poſſono cuocere leſſe in acqua, ſale ed erbe, e ſervire poi con ſalſa di menta, o pure di pomidoro. — Orecchie leſſe alla ſalſa di Menta.

Bianchite le Orecchie del Vitello, in acqua, e ripiene dopo di farſa d' uova, ed erbette, ſi metteranno a cuocere in buon brodo chiaro, condito d' erbe; e quando ſono per ſervirle, ſi copriranno con ſalſa di butirro, gialli d' uova, e ſugo di limone. — Farſite al butirro.

Cotte leſſe le Orecchie del Vitello, e fatte poi freddare, s' infarinino, ſi tuffino nell' uova, e nel pane e parmegiano grattato s' involtino; e così in ſtrutto ſi friggono per ſervirle calde con preſſemolo intorno, — Fritte alla Parmegiana.

Bianchite le Orecchie del Vitello in acqua, e con ottima farſa di carne dell' iſteſſo Vitello ripiene, condita, con midolla di manzo, erbette, capparini, preſciutto trito, e ſpezie; ſi faran poi cuocere in ottimo brodo oſcuro, e ſervirle con ſapor di fonghi. — In Ragù al ſapor di fonghi.

Bollite prima in brodo le Orecchie di Vitello, e dopo infarinate, dorate, e fritte, ſi poſſono ſervire con ſalſa agrodolce. — All'Agrodolce per Entremets.

Delli

Delli Piedi del Vitello.

Piedi di V. alla ſalſa d' anaſi.

I Piedi del Vitello, netti da loro peli, ſi cuocono bolliti in acqua, conditi di ſale, preſemolo, e lardo; e ſi ſervino con ſalſa d' anaſi, la quale ſi farà con anaſi un ſpicchio d' aglio, e ſpezie, ſciolta in aceto roſato; ſi paſserà per ſetaccio, e ſi farà bollire.

In Umido al Collì di Preſciutto.

Si poſsono ancor cuocere i Piedi del Vitello in umido, con fette di lardo, preſciutto, ed erbe, con ſugo di carne bagnati. Quando ſaran per ſervirli, biſogna coprirli d' un buon Collì di preſciutto, con capparini, e tartufi dentro.

Fritti alla ſalſa Reale.

Cotti leſſi li Piedi del Vitello, ſi tagliono in pezzi e ſi laſciano freddare. Dopo s' infarinano, s' indorano, e ſi friggono in ſtrutto; e con ſalſa Reale ſopra ſi ſervino.

Arroſtiti alla Parmegiana.

Cotti con buon brodo chiaro li Piedi del Vitello, ſi poſſono così intieri diſoſsare, e farli freddare ſopra un panno. Quando ſaranno freddati, ſi ungano bene con butirro, e gialli d'uova ſtemperati inſieme; dopo s'involtano in mollica di pane e parmegiano grattato, e così ſopra la graticola, ſi fan prender colore, e caldi ſi ſervino.

Rifreddi alla ſalſa all' olio.

Cotti leſſi in acqua con ſale, ed erbe, ſi ſervino freddi con ſalſa verde all' olio fatta di preſemolo.

Alla ſalſa agro-dolce.

Si cuocono ancora li Piedi del Vitello in ſtufa con fette di lardo, foglie d' alloro, e ſpezie, e quando ſaranno cotti ſe ne levano le oſſa, e vi ſi fa nel ſervirli una ſalſa agro-dolce, compoſta d' aceto, limone, ſpezie, zucchero, polvere di moſtaccioli, piſtacchi, pignoli, e capperini.

Li Piedi del Vitello ſi mettono anche a cuocere ne' brodi di ſoſtanza, acciò li dia corpo, e guſto.

Delli Lattaroli del Vitello.

Lattaroli di Vit. bolliti al ſugo di limone.

I Lattaroli del Vitello ſono l'onore de' conviti, delizie de' goloſi, e riſtoro degli ammalati. Queſti ſi poſſono ſervire cotti in brodo chiaro, condito d' erbe, e ſale; e poi imbanditi con preſſemolo, e ſugo di limone.

Fritti alla ſalſa Reale.

Bianchiti in acqua li Lattaroli, ſi fettano, s' infarinano,

e

e friggono; e con preſſemolo intorno, o pure ſalſa Reale, ſervonſi caldi.

Arroſtiti.

Netti dalla loro pelle i Lattaroli ſi poſſono minutamente lardare, e con carta unta di butirro bene involtati ſi fanno arroſtire allo ſpiedo; o pure involti in foglie di fico unte di ſtrutto ſi faran cuocere tra le ceneri calde, ſerviti con croſtini d'intorno.

Imboracciati, e fritti.

Cotti in buon brodo chiaro li Lattaroli, ſi poſſono dopo infarinare, dorare in uova sbattute, e mollicarli con pane grattato. Quando ſarà ora di tavola ſi friggeranno in ſtrutto, e così caldi con ſalvia fritta intorno ſi ſervino.

In Ragù al Targone per Entrèes.

Si poſſono cuocere in Ragù, con fette di lardo, preſciutto, ed erbe; e quando ſaranno cotti, ſi ſervino con buon Colì di Vitello, e ſenſo di Targone dentro.

Arroſtiti alla parmegiana.

Bianchiti i Lattaroli del Vitello, e netti delle pellicole, s'involtano in pane, e parmegiano grattato condito di ſale, e pepe; e poi inviluppati in rete di porco, o di vitello, ſi faran cuocere allo ſpiedo. Quando ſaranno cotti, ſi cavino dalla rete, e ſi ſervino.

In Cartoccio al Colì di pomidoro.

Se ne poſſono ancor fare delli Cartocci con li Lattaroli del Vitello, facendoli bianchire prima, e poi tagliarli a pezzi, e paſſarli con butirro, erbette tritate, conditi di ſale, e pepe; ed avendo fatte le caſſette di carta, ſi mettano dentro, e ſi coprino di pane, e parmegiano grattato, per farli prendere colore al forno; ſervendoli dopo con ſugo di carne, e limone, o pure con Colì di pomidoro.

In Fricaſſea per Entrées.

E' ottima una fricaſſea di Lattaroli del Vitello, paſſati con butirro, erbette, e conditi di aromi; e poi ſervirla legata con gialli d'uova, e ſugo di limone.

In frittata per Hors-d'auvres.

Bolliti come ſopra li Lattaroli del Vitello ſi tagliano a bocconi, e ſi paſſano in Caſſarola con butirro, ed erbette fine; dopo con uova sbattute, con parmegiano grattato, e con fettoline di preſciutto, ſe ne farà una frittata, da ſervirla calda.

Del Fegato del Vitello.

Fegato di Vitello fritto per Hors-d'œuvres.

IL Fegato nel cuocerlo bisogna con diligenza tenerlo tenero, altrimente indurito non vale. Per friggerlo bisogna pulirlo dalla pelle, e ridurlo in fette sottili, le quali si lavaranno in acqua fresca più volte, dopo si asciugano con panno, s' infarinano; ed in buon strutto si friggono, servendole con salvia fritta intorno.

Fritto alla Genovese.

Fritto il Fegato del Vitello dell' istessa maniera di sopra, si può condire alla Genovese, facendoci una salsa agro-dolce, fatta con pezzi dello stesso fegato fritto pesti, capparini, pignoli, polvere di mostacciolo, spezie, zucchero, e con sugo di limone, ed aceto sciolta. Condito il fegato con questa salsa, è ottimo a mangiarsi caldo, o freddo per Entremets.

Alla Cipollina per Entrées.

Ridotto il Fegato del Vitello in pezzi, netti già dalla pelle, questi messi in Casserola con butirro, e cipolline trite, targone, e prezzemolo trito; si faranno adagiatamente cuocere, bagnandoli con buon Coli, condito di spezie, e sugo di limone.

Arrosto al Finocchio.

Netto dalla pelle il Fegato del Vitello, e tagliato in grossi pezzi, si faranno in acqua fresca bianchire per poco, e dopo si asciugano con panno. Quando son così, bisogna passarli nel pane, e parmegiano grattato, conditi di polvere di semi finocchi, pepe, e sale; ed involti in rete di Vitello, si faranno allo spiedo arrostire, servendoli quando son cotti con salsa di finocchio.

Alla glassa e sapor di Targone.

Il Fegato del Vitello, netto dalla sua pelle, ed infilzato tutto di lardelli, e chiodi di presciutto, passati prima nelli aromi in polvere, ed erbe trite, si farà cuocere nella glassa, ove siavi del lardo, presciutto, alloro, ed erbe fine. Quando sarà cotto si servirà con sapor di Targone per Entrèes.

Arrosto micciato di Lardelli.

L' istesso Fegato del Vitello netto dalla pelle, e micciato tutto al difuori di lardelli, si farà cuocere allo spiedo, ungendolo spesso di butirro mentre cuoce; e nel servirlo, si metteranno intorno al piatto delli cetriuoli tagliati a filetti, conditi d' olio, ed aceto.

Bianchito in brodo il Fegato del Vitello, e pesto bene in mor-

mortajo, con midolla di Manzo, e pane bagnato in latte, si condirà di ſpezie, panna di latte, cedro, portogallo candito, paſſerina, piſtacchi, ed un poco di zucchero. Eſſendo il tutto ben maneggiato, si legherà con gialli d' uova crudi, e qualche chiara ancora, e si metterà in una Caſſarola unta di butirro e pane grattato, facendolo cuocere nel forno. In Gatò per Entremets.

Tagliato a filetti il Fegato del Vitello, si farà cuocere in Caſſarola con butirro, erbe fine, e brodo chiaro; quando sarà per ſervirlo, si metterà un legamento di gialli d' uova, parmegiano grattato, e ſugo di limone. Alla Parmegiana.

Pulito il Fegato del Vitello, e fattoci una buca per lungo, la quale si riempirà con una farſa compoſta dell' iſteſſo Fegato peſto, midolla di manzo, rognonata di Vitello, preſciutto trito, parmegiano grattato, uova ben sbattute, e ſpezie. Con queſto ripieno si metterà a cuocere in Caſſarola involto nelle fette di lardo, con fuoco ſotto e ſopra; e quando sarà all' ordine, si ſervirà con ſapor di Tartufi al butirro. Farſito al ſapor di Tartufi.

Se ne poſſon fare delle Salſiccie col Fegato del Vitello, tritolandolo ben fino, unitamente con lardo di Porco, ed un ſenſo d' aglio; e poi condirlo con ogni ſorta di ſpezie, ed empirne le budella d' Agnello alla lunghezza, che piacerà. Si poſſono ſervire arroſtite, ed ancora in umido con ſapor di Malvaſia. In Salſiccie.

Fattone dal Fegato del Vitello ſettoline ben ſottili, si metteranno in adobbo nel latte per qualche tempo; poi levate, ed involtate in polvere di pane di ſpagna, si faran friggere in ſtrutto, e con falſa Reale si ſerviranno. Al latte, e falſa Reale.

Dell' iſteſſo Fegato del Vitello ſe ne poſſon fare delle Suppreſe, facendolo bianchire in brodo, e poi con midolla di Manzo peſtarlo, e condirlo di ſpezie, mollica di pane bagnata in latte, ed uova. Dopo formarne le Suppreſe alla lunghezza d' un dito, panarle, e friggerle. In Suppreſe.

CAPITOLO II.

Del Bue, o Manzo.

LA carne di Bue era presso gli antichi in gran stima, e l'usavano i Personaggi più nobili nelle magnifiche Mense; ma gli Uomini d' oggidì sono fatti così delizioli, che sembra loro bassezza il veder su la Mensa vivande composte della carne di Bue, e soltanto se ne servono per il lesso, e per far brodo; quandochè se ne possono fare delle variate e gustose Vivande, delle quali ne descriverò alcune.

Bue lesso.

Il Petto, e Culatta del Bue sono ottimi a cuocerli lessi, ben conditi d'erbe, cipolle, e sale; servirti con verdura d' intorno, o pure con delle salse spiritose, e piccanti.

Alla Reale per Entrées.

Si prenda una Culatta di Bue, e si stecchi con presciutto, e lardo, ben conditi di spezie diverse, e di erbette trite, facendo entrare i lardelli acciò diano gusto; dopo si metta in Cassarola per farla marinare con cipolle, presemolo, basilico, timo, agresta, pezzi di limone, ed un poco di brodo. Quando sarà così fatta, si metta dentro d' una Marmitta, ma involtata prima con lardo in una salvietta, e si faccia adagiatamente cuocere, (mettendo un tondino al fondo della marmitta acciò non bruci la salvietta) con acqua, un pezzo di presciutto, un pezzo di panzetta di porco, e per condirla vi si metta del vino bianco, agresta, zenzaro, cannella, pepe lungo, fette di limone, noce moscata, cipolla, presemolo, alloro, basilico, coriandri, anasi, e sale. Tutte queste cose essendo nella Marmitta, si coprirà, e si lascierà nutrire il pezzo di Culatta nelle braci dolcemente; ed essendo cotta, si lascierà freddare nel suo grasso. Dopo si faccia un buon Colì di Vitello, nel quale si metterà il pezzo di Culatta, e se le farà prender torpo sopra le braci, acciò il Colì penetri; e servirlo con sugo di limone.

Bollita dell' istessa maniera come sopra la Culatta di Bue, si

si potrà servire rifredda, o intiera, o pure in fette, con verdura intorno. Culatta di Bue, rifredda.

Un pezzo grosso di Coscia di Bue si cuoce in stufa, tutto lardato prima di grossi lardoni, ben aromatizzati, e condito con fette di lardo, presciutto, aromi, erbe, ed un bicchier di spirito di vino; e quando sarà cotto, si servirà con sapor di Tartufi. Entreés di Bue in Stufa.

Un' altro pezzo di Carne magra di Bue tagliato a fette ben sottili, si schiacciaranno, e vi si metterà dentro un pieno fatto con carne di vitello, midolla, grasso di porco, presciutto, fonghi, tartufi, ed erbe; tutto ben tritolato, si condirà di spezie, e di gialli d' uova crudi. Ripiene dunque le fette, si rotolaranno ben strette, e si metteranno a cuocere alle braci, con il solito grasso, erbe, e spezie; e quando saran cotte, si sgrassaranno, e nel servirle con Coll di Vitello sopra, dividendole in due parti, ma la parte del pieno voltata in sù. Bue in fette Rodolate per Entrées.

Della Carne macra del Bue se ne fanno de' Piccatigli, delle Coppiette, delli Pastuni ripieni, ed altre cose conforme a quelle del Vitello. Cosse di Bue per Entrées al sugo.

Le Cosse di Bue si mettono allo spiedo, facendole prima marinare, con aceto, sale, pepe, timo, origano, ed un filetto d' olio; e così lentamente farle cuocere; e quando saran fatte, si metteranno in un buon sugo condito di tartufi, e fonghi.

Le dette Cosse di Bue tagliate ad una ad una, si faran marinare come sopra, e poi unte bene di lardo, ed aglio, si metteranno a cuocere su la graticola, servendole quando son fatte con sugo di limone. Alla Griglia.

Tagliate come sopra le Cosse di Bue, e schiacciate bene, si possono marinare, e riempire di lardo, e d' ogni sorta d' erbe aromatiche, con un senso d' aglio; poi involtarle bene, acciò si possono cuocere allo spiedo, ingrassate al di fuori con butirro mentre cuocono. Quando saranno fatte si metteranno in Tavola con del Crescione intorno. Rotolate allo Spiedo.

Il Filetto di Bue, tutto lardato, e marinato con aceto, limone, sale, pepe, timo, e cipollette, si metterà a cuocere allo spiedo, con carta unta di strutto; e quando sarà fatto si servirà caldo. Filetto di Bue allo Spiedo.

L' istesso Filetto si potrà cuocere alla brace, ben condito d' er-

Alla braeia.

d' erbe, e ſpezie, ed un bicchier di vino bianco. Quando ſarà cotto, ſi ſervirà con ſalſa di Scalogne.

Adobbato.

Si ſerve il Filetto di Bue adobbato in altro modo, cioè con origano, ſpicchi d' aglio, peparoli di ſpagna, ſale, fior di finocchi e coriandri, il tutto ben peſto, e bagnato con aceto di odore ſi laſciarà così per lo ſpazio di ore, dopo ſi farà arroſtire involtato in fette di lardo, e carta unta di ſtrutto; e quando ſarà cotto ſi ſervirà caldo.

Lacerto alle droghe in ſtufa.

Il Lacerto del Bue eſſendo ben pulito da oſſa e nervi, ſi ſteccherà tutto di cannella, garofani, lardelli, e preſciutto; dopo ſi metterà in ſtufa a cuocere, con fette di lardo, e preſciutto, condito di cipolle ed erbette: e bagnato, quando ſarà aſciugato, con vin generoſo. Eſſendo cotto ſi potrà ſervire con ſalſa di Targone.

In freddo al ſapor di Menta.

Il ſuddetto Lacerto cotto bollito con acqua, vino bianco, alloro, limon verde, pepe ſchiacciato, coriandri, e fior di finocchio; ſi ſervirà in freddo con ſapor di menta all' olio.

Della Zinna di Vacca.

Zinna di Vacca Bollita.

LA Zinna di Vacca per farne variate vivande ſi deve prima cuocere in acqua, condita d' erbe, e ſale, e poi farne quel che piacerà. Così bollita, ſi potrà ſervire calda con verdura intorno, o pure con ſapor di preſſemolo, pomidoro, preſciutto, o pur capparini, che ſempre riuſcirà di guſto.

Fritta alla Parmegiana.

Dopo bollita la Zinna di Vacca, ſi farà freddare per tagliarla a fette, le quali infarinate, e dorate, ſi paſſano nel pane e parmegiano grattato, e poi in butirro, o ſtrutto ſi friggano, ſervendole col preſſemolo, o ſalvia fritta intorno.

Fritta alla ſalſa Reale.

Tagliata la Zinna di Vacca in bocconi dopo bollita, ſi friggeranno in ſtrutto, (ſenza punto di pane, o parmegiano). e dopo in ſalſa Reale ſi fanno prender guſto, e ſi ſerviranno, caldi, o pure freddi.

In fricaſſea.

Si può tagliare la Zinna di Vacca a filetti, delli quali paſſati in Caſſarola con butirro, aromi, erbette trite, e brodo chiaro, ſe ne formerà una fricaſsea legata con gialli d' uova, e ſugo di limone.

La Zinna di Vacca dopo bollita, ſi può tutta al di dentro

tro lardare, con lardelli aromatizati, e poi fatta cuocere ed incorporare con buon ſugo di carne, ſervire, con ſapor di preſciutto, e tartufi; ò pure fonghi, e ſugo di limone. Al ſapor di Tartufi.

Miciata minutamente al difuori la Zinna di Vacca con fini lardelli, ed involtata in rete di Vitello, ſi farà cuocere allo ſpiedo; e quando farà cotta ſi ſervirà con ſugo d'agreſta. Arroſto.

Dopo bollita la Zinna di Vacca in acqua, e nettata dalle pellicole, ſi farà bollire di nuovo in latte condita bene di ſtecchi di cannella; e quando avrà preſo guſto, e corpo, allora ſi caverà fuori, ſi aſciucherà con panno, e ſi ſervirà fredda con crema di piſtacchi. Zinna di Vacca al latte, e crema di Piſtacchi.

Bollita la Zinna in acqua, e malvaſia, ben condita di ſpezie ſchiacciate; dopo che ſarà cotta, ſi pulirà ben bene, e ſi ſervirà fredda con ſalſa di pignoli all'olio. Alla ſalſa di Pignoli.

Quando ſarà ben cotta la Zinna di Vacca in acqua, ſi taglierà a fette, e ſi faranno freddare; dopo ſi ungeranno con butirro, e gialli d'uova crudi, e ſi paſſeranno nel parmegiano, e pane grattato, condito di ſale, e pepe. Così fatte, ſi faranno abruſtolire adagiatamente su la graticola, e ſi ſerviranno con frittelle di fior di ſambuco. Arroſto alla Parmegiana.

Della Lingua di Bue.

LA Lingua di Bue ſi può preparare come quella del Vitello, ma ſe ne poſſono ancor fare delle vivande diverſe. Si prenda dunque una Lingua di Bue ſi netti, e ſe ne tagli la gola, dopo s'infilzi tutta di lardelli aromatizati, e ſi metta a cuocere dentro d'una Caſſarola con fette di lardo e preſciutto, erbe aromatiche, e foglie d'alloro; e ſiccome va cuocendo, così ſi vada mettendo del vin bianco, e brodo di carne. Quando ſarà cotta ſi potrà ſervire con buon Colì di fonghi paſſati con un ſenſo d'aglio. Lingua di Bue alla brace.

La Lingua di Bue ſi può cuocere in adobbo, facendola bollire con acqua, vino bianco, limon verde, foglie d'alloro, anifi, coriandri, pepe lungo, cannella ammaccata, e ſale; cotta ſi può ſervire fredda unta di butirro, e guarnita d'erbe colorite. Adobbata per Entremets.

Fatta una buca per lungo alla Lingua di Bue, ſi può riempire con una farſa di Vitello, capparini, pignoli, fette di tartufi, prugnoletti, ed erbe trite; con queſta ripiena ſi farà cuoce- Farſita.

cere in ſtufa adagiatamente con il ſolito graſſo, ed erbe. Quando ſarà per ſervirla, ſi coprirà d'una ſalſa di cipolline paſſate al butirro, e ſpezie.

Bullita al ſapor di Butirro.

E' ottima la Lingua di Bue ſervita leſſa con erbe e ſellari cotti in brodo, e poi coverti con ſapor di butirro.

Arroſto.

Si può cuocere la Lingua di Bue arroſto, ma prima biſogna lardarla bene, e farle dare mezza cottura alle braci con fette di lardo; dopo infilzarla allo ſpiedo, e farla finir di cuocere, ungendola ſpeſſo di butirro, e prima di ſervirla farle una croſta con pane, e parmegiano grattato.

Affumate.

Le Lingue di Bue ſi poſſono ſalare, e affumare, come quelle di Porco; e volendole ſervire, ſi metteranno prima nell' acqua freſca per qualche giorno, e poi ſi faran cuocere, o in vino bianco per farle ſervir fredde, o pure in brodo, con pottaggio di cavoli intorno.

CAPITOLO III.

Del Capretto Lattante.

Capretto Arroſto intiero.

IL Capretto lattante è al par del Vitello per guſto e nutrimento, e perciò ſe ne può far uſo nelle tavole de' grandi. La ſtagione principia dall' Autunno, per tutto l' Inverno. Per cuocerlo, ſi può ſervire intiero, facendolo arroſto, minutamente lardato, o pure inviluppato in rete di Vitello; e quando ſarà cotto ſi guarnirà con frittelle di roſmarino.

Fricaſſea al bianco.

Si può fare delli quarti d'avanti del Capretto una fricaſſea, tagliati in pezzi, paſſati con butirro ed erbe trite, e poi nel ſervirli legati con gialli d' uova ſtemperati con brodo, e e ſugo di limone.

In fricaſſea oſcura.

Si fa ancora altra fricaſsea delli quarti d' avanti del Capretto, tagliandoli in pezzi, e fatti cuocere in buon ſugo di carne, con erbette, e ſpezie; e nel ſervirla con un' ottimo legamento oſcuro, fonghi, e tartufi triti.

I quarti di dietro del Capretto ſi fanno arroſto tutti pieni di

di lardelli aromatizati, ed inviluppati in fette di lardo e carta; ſervendoli con ſapor di roſmarino.

Steccate di lardelli, e foglie di roſmarino le coſcette di Capretto, ſi faran cuocere in ſtufa con butirro ed aromi; e ſi ſerviranno con ſapor di pomidoro. Arroſto al ſapor di roſmarino.

Arroſtite le coſcie di Capretto come ſi è detto ſi mettano nel piatto a ſtufare con un ragù ſopra di ſonghi, fette di tartufi, e grani d'agreſta, paſſati con butirro, ed un ſenzo d'aglio, condito di pepe, e ſale. Arroſto alla moda.

Il Capretto di latte ſi può pelare con acqua calda ſenza ſcorticarlo, e da una buca, che ſe li farà nel fianco ſi caveranno l'interiora, le quali ben polite, ſi taglieranno in pezzetti; e meſcolati con preſciutto trito, foglie di ſalvia, roſmarino, preſſemolo, menta, e timo, ſi paſſaranno in Caſſarola con butirro, un ſenzo d'aglio ed aromi. Quando queſto ragù ſarà ben ſtagionato, ſe n'empirà il detto Capretto per la buca, la quale ſi cucirà, e s'involterà in rete di Vitello, facendolo così intiero arroſtire allo ſpiedo. Sarà ottimo a mangiarſi caldo, e freddo. Arroſto ripieno all'erbette.

La Teſta del Capretto netta da peli, ſi può diſſoſſare, e riempire con ottima farſa di Vitello, animelle, erbette trite, preſciutto, tartufi in fette, prugnoli, gialli d'uova, e ſpezie. Ripiena ſi farà cuocere in ſtufa coverta di fette di lardo, e fette di carne, erbe ſolite, e ſpezie. Si ſervirà con ſalſa di cipolline. Entrées di Teſta diſſoſſata.

Diſſoſſata e netta la Teſta di Capretto, ſi può riempire con altra farſa, compoſta di parmegiano grattato, e pane, erbe aromatiche trite, paſſerina, pignoli, uova sbattute, e ſpezie; e così poi ſi metterà a cuocere in brodo chiaro. Si ſervirà con ſalſa di butirro, gialli d'uova, ed agreſta. Entrées alla ſalſa di butirro.

La Teſta di Capretto netta da peli, ſi taglierà in due parti, e ſi farà cuocere in acqua con ſale, ed erbe. Quando ſarà cotta ſi farà freddare, cavandone le oſſa con diligenza; dopo s'infarinano ad una, ad una le parti, s'indorino in uova e ſi paſſino nel pane, e parmegiano grattato; ed in ottimo ſtrutto ſi friggono, ſervendole con ſalvia, o roſmarino fritto intorno. Fritta alla Parmegiana.

Si può la Teſta di Capretto friggere con la ſemplice doratura d'uova, e poi fatta ſtagionare in ſalſa di cedro, e ſugo Fritta alla ſalſa di Cedro.

di limone, da ſervirſi, calda, o pur fredda.

Adobbata.

Si può ſervire la Teſta di Capretto adobbata, la quale ſi diſoſſerà, e ſi riempirà di preſciutto cotto tagliato a filetti, petti di pollanca cotti, e tagliati a filetti, capparini, pignoli, piſtacchi, preſſemolo, e ſpezie; legando il tutto con uova sbattute; dopo cucita bene la Teſta, ſi metterà a bollire in acqua, con vino bianco, alloro, coriandri, pepe lungo, ſtecchi di cannella, e ſale. Si ſervirà fredda con ſapor di piſtacchi, o con erba intorno.

Saporiglia dell' interiora del Capretto.

Dell' Interiora del Capretto ſe ne fanno delle Saporiglie, con tagliarle in pezzetti, e paſſarle con butirro, preſciutto trito, ſale, pepe lungo, erbette aromatiche trite, e quando ſaran cotte, ſi legheranno con ottimo Coli di preſciutto.

Altra Saporiglia.

Si può far altra Saporiglia con l' Interiora del Capretto, dopo che ſon tagliate, e paſſate con butirro, ed erbe, ſi faran cuocere con brodo bianco, ſale, e pepe; e dopo ſe le farà un legamento con gialli d' uova, e ſugo d' agreſta.

Animelle di Capretto come condirle.

Sono ancor di grado guſto le Animelle del Capretto lattante, e ſe ne fanno le vivande più delicate; ma perchè ancor queſte ſono ſimili alli Lattaroli del Vitello, perciò ſo ammeno a deſcriverne tutte le maniere di prepararle, e condirle, potendoſi ſervire di quelle iſteſſe. Queſte ſon ottime dentro a qualunque pieno, ed in qualunque vivanda, che ſi può far di graſſo.

Animelle di Capretto arroſtite all' Imperiale.

Se ne fanno ancora degli arroſti all' Imperiale, con farle bianchire in acqua, poi paſſarle in Caſſarola con butirro, erbette trite, preſciutto trito, ſale, pepe, ed un pò di fior di farina per legarle. Dopo così ſugoſe ſi mettono nella rete dell' iſteſſo Capretto involtate ad uſo di fegatelli, ſi faran finir di cuocere allo ſpiedo, ſervendole con croſtini di pane fritto intorno.

Stecchette di Animelle.

Sono ancora piacevoli le dette animelle, quando bianchite, e paſſate come ſopra, s' infilzeranno nelli ſtecchetti, e ſi friggeranno in ſtrutto, o ſi faranno arroſtire alla graticola.

Fegato di Capretto al latte.

Il Fegato del Capretto tagliato in pezzi, e bianchito in latte, poi involto in rete di Capretto o Vitello ſi fa finir di cuocere allo ſpiedo, ſervendolo con ſalſa Reale ſotto.

Fegato di Capretto come condirlo.

Senza che io ne deſcriva tutte le maniere di condire detto Fegato del Capretto, ſi potrà ſervire chi ha piacere di mangiarlo, di quelle accennate del Fegato del Vitello.

Dell'

Dell' Agnello.

SEbbene l'Agnello ſia di poco uſo nelle Tavole de' Grandi, pure volendolo ſervire la ſua ſtagion' è nella Primavera, e per cuocerlo ſono ottimi li condimenti, che ſi danno al Capretto. La coſa che più viene ſtimata dell'Agnello, ſono i Granelli, li quali in qualunque modo, che ſi facciano ſempre ſon piacevoli. Queſti ſon' ottimi a farli fritti, arroſto, in umido, in Paſticcio, in Torta, ed in tante altre maniere, come ſi fanno i lattaroli del Vitello.

CAPITOLO IV.

Del Caſtrato.

IL Caſtrato è un Animale, del quale ſi poſſon fare Vivande di buon guſto, e nutrimento, in particolare nel meſe di Marzo, Aprile, e Maggio, eſſendo allora la ſua ſtagione. Le Vivande, che s'imbandiſcono nelle Menſe, ſaranno quell' iſteſse del Vitello, a differenza ſolo, che il Caſtrato ha biſogno di più cottura, e d'altro condimento, per eſſere più duro, e di guſto diverſo. Ne accennerò alcune più particolari.

Rò. di Caſtrato per Entrées.

Si prenda tutta la groppa d'un Caſtrato tenero, e s'infilzi tutta di chiodi di preſciutto, conditi di preſſemolo, cipollette trite, e pepe bianco, dopo s'involti bene con fette di lardo, e carta unta di ſtrutto, e ſi farà cuocere allo ſpiedo. Quando ſarà cotta, ſi leverà la carta, e ſi panerà per farle una bella croſta intorno; ſervendola con ragù di prugnoli ſotto.

Caſtrato per Entrées alla Moda.

Si prenda una Colatta di Caſtrato, ſi riempia di ſtecchi di cannella, di chiodi di garofani, lardelli e preſciutto aromatizati, e ſi metta a cuocere alle braci con butirro, ed erbe, bagnandola con buon brodo. Quando ſarà cotta ſi cavi dal-

la Caſſarola, e ſi unga tutta di butirro, facendole una croſta di pane grattato per farle prender colore al forno, ſervendola con preſſemolo fritto intorno, e ſugo di limone ſopra.

Per Entrées Carbonata.

La Coſcia di Caſtrato tagliata a fette ſi paſſerà con butirro, cipollette, erbette, ed aromi, bagnandola con ottimo ſugo di carne; e cotta, ſi legherà con ſalſa di capparini, e ſugo di limone nel ſervirla.

Alla Corradina.

La Coſcia col Filetto di Caſtrato ſi bucherà tutta, e ſi riempirà di preſſemolo, e majorana, mettendola per poco a marinare con ſugo di limone, ſale, pepe, ed olio; dopo ſi metterà a cuocere allo ſpiedo bagnandola con olio, e ſugo di limone; e ſi ſervirà con una croſta ſopra di pane, e preſſemolo fritto intorno.

Petto di Caſtrato alla Pampateur.

Il Petto del Caſtrato ripieno d'un paſtume fatto con lardo, erbe aromatiche, capparini, e cipollette, tutto trito e legato con parmegiano, aromi, ed uova; ſi farà cuocere in brodo, e ſi ſervirà caldo con croſta ſopra, fatta con gialli d'uova, parmegiano, butirro, e cannella in polvere, facendolo prender colore al forno.

Alla paſtetta.

Cotto il petto del Caſtrato in ottimo brodo, condito d'erbe, cipolle, e fette di lardo, ſi aſciughi con un panno; dopo ſi metta dentro della paſtetta, fatta con fior di farina, lievito, vino bianco, acqua, e pepe bianco, e ſi frigga in ſtrutto, ſervendolo caldo, con frittelle intorno di fior di roſmarino.

Culatta di Caſtrato alla Sanè Mercò.

Dopo che una Culatta di Caſtrato ſarà cotta in buon brodo chiaro con fette di Vitello, fette di lardo, preſciutto, erbe, ed aromi; ſi caverà, ſi panerà, e ſi farà grigliare, ſervendola calda con ſalſa ramolata, fatta d'acciughe, preſſemolo, pepe, butirro, ed olio, con un ſenſo d'aglio.

Al vino per Entremées.

Si può cuocere ancora la Culatta di Caſtrato ſteccata tutta di preſciutto, cannella, e garofani, bollita in acqua, vino bianco, alloro, limone, coriandri, pepe, e ſale; quando ſarà cotta ſi ſervirà fredda con ſalſa di preſſemolo, majorana, e acciughe; tutto peſto, e ſciolto con ſugo di limone, aceto, ed olio.

Coſtolette imboracciate per Entrées.

Le Coſtolette del Caſtrato tagliate ad una ad una, ſi riducano in forma di pera, dopo ſi paſſino con butirro, con ſpezie ed erbe tritolate, indi ſi panino, e ſi friggano in butirro, tenendole calde, per ſervirle con una ſalſa ſotto di tartufi, legate

gate con ottimo Coll di presciutto.

Petto di Castrato alla salsa di butirro.

Dopo che il Petto del Castrato sarà ripieno di farsa di Vitello, uova, erbe, aromi, e parmegiano grattato; si farà cuocere in brodo con erbe, e cipolle; e si servirà con salsa di butirro, e sugo di limone.

Petto di Castrato per Entremets.

Quando il Petto del Castrato sarà come sopra farsito e cotto, si farà freddare per tagliarlo a fette, le quali infarinate, e fritte, si serviranno con salsa sopra alla Reale.

Lingue di Castrato a papigliotte per Hors-d' œuvres.

Nette che saranno le Lingue di Castrato si faran cuocere in brodo chiaro con sale, ed erbette; dopo si metteranno a marinare dentro d'una Cassarola con sugo di limone, olio, erbette trite, un senso d' aglio, sale, e pepe. Quando saranno state così un pezzo, si cavino dal marinato, si asciughino con un panno, e s'involtino ad una ad una con barde di lardo, e carta bianca, facendole cuocere alla graticola, e servirle con salvia fritta.

Lingue di Castrato a cannelloni per Hors-d' œuvres.

Cotte che saranno le Lingue di Castrato, o Agnello, si taglino a filetti grossi, e si passino con butirro, erbe trite, e spezie. Si faccia una farsa d'uova dure ben peste, e condite di parmegiano, gialli d' uova crudi, e spezie, e con questa s' involtino i filetti suddetti ad uno ad uno in forma di cannelloni; i quali si passino nella mollica di pane grattato, e si friggano in strutto, servendoli caldi con prescmolo fritto.

Alla cuciniera per Entrees.

Dopo cotte le Lingue di Castrato in una buona bresa con fette di lardo, fette di carne di Manzo, cipolle, erbe, e spezie, si faran freddare, e poi s' infarinino, si dorino in uova sbattute, e si friggono in strutto; per servirle si metteranno in una salsa con butirro, agresta, e spezie.

Filetto di Castrato brosciato alla Bergamel.

Un Filetto di Castrato ben ingrassato con butirro, condito di sale, lardato bene, ed involto in carta, si farà cuocere arrosto a fuoco di riverbero; e quando si avrà da servire se le farà una salsa di butirro, gialli d' uova, e latte, la quale si farà addensare in una Cassarola sopr' al fuoco, e si servirà sopra il Filetto suddetto.

CAPITOLO V.

Del Porco.

Deſcrizione del Porco.

BEnchè il Porco ſia Animale immondo, ha però la ſua carne ſaporitiſſima, ed è più guſtoſa di qualſivoglia altra carne; anzi par che ſenza queſta, tutte le altre abbiano dell' inſipito; e perciò ſe ne fa uſo molto, non ſolo nelle Cucine de' Grandi, ma ancora di mediocre condizione; e quando queſta mancaſſe, mancherebbe l'eſca più dilettevole de' noſtri palati. E ſiccome innumerabili ſono i diverſi ſapori della carne porcina, così infiniti ſono le maniere di cuocerla, e condirla. Io però ſapendo la cognizione grande, che ſe ne ha di queſto Animale, procurerò di parlar ſolo delle vivande più guſtoſe, che ſi poſſon fare. La ſtagione del Porco è nell' Inverno, e tanto più rieſce di guſto, quanto fa più freddo.

Del Porchetto di latte.

Porco di Latte all'Apiciana.

CElio Apicio inſegna, che cotto il Porco di latte leſso in brodo, ſi condiſca di erbe, e ſale, e nel ſervirlo vi ſi ponghi ſopra un ſapore, da quel Marco Apicio goloſo, detto Apiciano, il quale ſi farà con pepe lungo, coriandro, menta, e ruta; peſti bene, ſi ſcioglieranno con mele, butirro, e vino bianco; e farà ottima vivanda.

Porco di Latte Arroſtito.

Il Porchetto di latte è ottimo a cuocerſi arroſto, il quale nel girar che farà ſi ungerà con olio, acqua, e ſale; e prima di ſervirlo ſe le farà una croſta con pane grattato, e polvere di ſemi di finocchi.

Porco di Latte ripieno.

Si può ancora il Porchetto metterſi allo ſpiedo ripieno delle ſue interiora, prima tagliate a pezzetti, e paſſati con butirro, preſciutto trito, erbette aromatiche trite, e ſpezie; e così farlo cuocere, ungendolo ſempre con olio, acqua, e ſale, e ſervirlo con una croſta fatta di butirro, pane, e parmegiano grattato.

Ripieno

Ripieno di Maccheroni.

Ripieno il Porchetto con Maccheroni, prima cotti in brodo, e ben conciati di formaggio, pepe, cervellate trite, presciutto, e midolla di Manzo trite, e con ottimo sugo bagnati; si farà cuocere allo spiedo, o pure al forno, e nel servirlo si coprirà con ottimo Colì di presciutto.

Ripieno di Capitone.

I Golosi possono mangiare il Porchetto di Latte ripieno di pezzi di Capitone, prima passati con olio, un senso d'aglio, erbette aromatiche trite, semi di finocchi, alloro, sale, e pepe; e ripieno che sarà metterlo allo spiedo, ungendolo secondo il solito con olio, acqua, e sale; e quando sarà cotto si servirà con una salsa all'olio di acciughe, e pistacchi.

Parsito alla Corradina.

Il Porchetto di Latte quando è ben netto da peli si può spaccare per la schiena, e cavarne non solo l'interiora, ma ancora le ossa, e rivolgerlo poi in maniera, che resti per di dentro, quello, che già era di fuori, riempendolo con un pastume fatto con carne di Vitello pesta, con midolla di Manzo, lardo, erbette, aromi, presciutto, e parmegiano grattato, aggiungendoci ancora delle sette di tartufi, e prugnoli, ed il tutto con uova legato. Cucito bene il Porchetto così trasformato si farà cuocere in una Caffarola, con sette di lardo, un senso d'aglio, aromi, e foglie d'alloro. Si servirà con Colì di Vitello al Targone ben trito.

In Fricassea.

E' ottimo ancora il Porchetto a formarne una Fricassea, tagliandolo in pezzi, e passarlo con butirro, erbe, ed aromi, e con brodo chiaro bagnato, e cotto; e quando sarà per servirlo si legherà con gialli d'uova, e sugo di limone.

Ripieno all'olio.

Cuocesi ancora il Porchetto al forno, ripieno dell'interiora tagliati a pezzetti, e passati in olio, con spinaci triti, acetosa, cipolline, olive, capparini, acciughe, pepe, e sale; si servirà con sapor d'olive all'olio, e funghi ben triti.

Al sapor di cotogna.

In stufa ancor è ottimo il Porchetto a cuocersi, ben condito di aromi, e foglie d'alloro; e quando sarà cotto si servirà con sapor di mela cotogna, ove siavi della cannella in polvere, e delli pistacchi triti.

Del

Del Porco Grande.

ACciocchè rieſca il Porco di guſto al palato, non biſogna che ſia più di due anni, e dev' eſſer maſchio, allevato nella Campagna ne' luoghi montuoſi, e poi ingraſſato in Caſa.

Teſta di Porco in adobbo per Entremets.

La Teſta del Porco tutta intiera, ſteccata di cannella, e garofani, ſi farà cuocere in vino bianco, con ſalvia, pepe lungo, ſale, roſmarino, timo, e limon verde; e cotta ſi ſervirà fredda, con verdura intorno, e qualche lavoro ſopra.

In ſtufa per Entrées.

Diſoſſata la Teſta del Porco, e ripiena con ottima farſa di Vitello, ed un ragù d'animelle, fonghi, e tartufi, ſi farà cuocere in ſtufa, con buon ſugo, e ſervaſi con ſapor di tartufi, e targone.

In Galantina per Entremets.

Se ne fa della Teſta di Porco una belliſſima Galantina, la quale per farla biſogna ſpaccarla per lungo, e pulirla bene, e metterla a cuocere con li piedi del Porco in acqua, con ſale, foglie d'alloro, e limon verde; quando ſarà cotta, ed il brodo riſtretto, ſi caverà, e ſi taglierà a ſtriſcioni, li quali bagnati con l'iſteſſo brodo, ſi condiranno con cannella in polvere, noce moſcata, pepe lungo, e garofani. Si accomodano dopo per lungo ſopra d'una ſalvietta, componendo un bel rialto, con frittatine di varj colori, ed i piedi (già cotti) tagliati a filetti, pignoli, e piſtacchi; e così involto il tutto nella ſalvietta, ſi ſtrigherà, e ſi legherà, acciò ſi formi un corpo ſolo di tante coſe compoſte; ſi metterà dopo al freddo, e ſi farà bene indurire. Per ſervirla biſogna levarla dalla ſalvietta, ungerla tutta di butirro bianco, e guarnirla di radiche di varj colori, e ſopra d'una ſalvietta imbandirla.

In Coppa alla parmegiana.

Bollita la Teſta di Porco come ſi è detto calda com' è ſi taglierà a bocconi, li quali involti nelle ſpezie, e con parmegiano grattato, ſi metteranno in un groſſo budello di Bue, miſchiati con piſtacchi, e pignoli, e ſi legherà ben ſtretto, per conſervarlo, quando ſi vuole; Queſto ſarà un piatto da ſervirlo ad uſo di mondiola, cioè a fette ſopra verdure.

Per Entremets alla crema di piſtacchi.

Diſoſſata la Teſta di Porco, e fatta bollire in acqua, vino bianco, alloro, coriandri, pepe lungo, ſale, e limone, ſi farà

rà freddare, per tagliarla a fette, le quali si serviranno con crema di pistacchi sopra.

Il Grugno ed Orecchie possonsi servire lessi caldi, o sopra pottaggio di cavoli, o pure con salsa sopra. — Grugno di Porco lesso.

Lessate le Orecchie e Grugno di Porco, si faranno freddare, per poi tagliarle a fettoline, e condirle con aceto, olio, pepe, e coriandro pesto, prezzemolo trito, e menta; e serviranno per insalata. — Orecchie di Porco in insalata.

La Scannatura del Porco cuocesi lessa, ben condita di erbe, e servesi con salsa di senape sopra. — Scannatura di Porco lessa.

Cotta in buon brodo la Scannatura di Porco, condita di sale, e majorana, si può servire tutta coverta di sellari, e con salsa sopra fatta con butirro, gialli d'uova, e parmegiano. — Alli Sellari.

E' ottima la Scannatura a cuocersi in istufa, servita con salsa d'aglio, presciutto, pepe lungo, e vino bianco, ben legata con fior di farina. — In stufa alla salsa di vino.

La Lingua si cuoce, e condisce come quella del Vitello, ma quando è salata si può mangiare lessa in acqua con erbe, e servita sopra pottaggi di cavoli; o pure cotta in vino bianco, e imbandita con verdura intorno. — Lingua di Porco come si cuoce.

Il Fegato del Porco ancor si cuoce, e condisce come quello del Vitello, ma è buono ancora a farne dell'altre Vivande. — Fegato di Porco come si cuoce.

Bisogna farlo cuocere in brodo chiaro, e poi cavarlo per farlo freddare; dopo con la grattugia si sminuzza, indi nel mortajo si pesta, e si mescola con parmegiano grattato, passerina, fior di latte, cedro candito trito, un poco di zucchero, e spezie. Ogni cosa bene incorporata se ne fanno montoncini, li quali s'involtano in rete dell'istesso Porco tinta in zafferano, si cuocono al forno, e si servono caldi. — In Tomacelle per Entremets.

Bisogna tagliare il fegato a pezzi, ed involtarli in pane grattato e parmegiano, ove siavi ancora un senso d'aglio, della polvere di semi di finocchi, pepe, e prezzemolo trito; involtati bene con questa composizione s'invilupperanno in rete dell'istesso Animale, s'infilzeranno allo spiedo coronati d'alloro, e si faran cuocere, per servirli quando son cotti con sugo di limone. — Arrostito.

Le Costolette di Porco sono piacevoli quando si cuocono su la graticola, polverizate di sale, pepe, e semi di finocchio, — Costolette di P. arrostite.

e si fervono sopra croste di pane.

All' acetosa. Si fanno ancora in umido, ben nette dalle pellicole, e cotte con buon brodo chiaro, ed erbe; servite con sapor sotto d'acetosa, e sugo di carne.

Per Entrées. Schiacciate bene le Costolette di Porco e ripiene con una farsa di Vitello ben battuta, condita d'erbe, tartufi, e spezie, s'involteranno in forma di braciole, con l'istesso lor' osso da fuori, e si faran cuocere in Cassarola, bagnandole con sugo di carne; e quando saranno cotte servirle con Colì di presciutto, e targone trito.

Panate alla Griglia. Tagliate le Costolette di Porco, e fatte adobbare, con sale, pepe, alloro, ed agro di limone, se le farà dare mezza cottura in una Tortiera con butirro, e calde come sono, si buttano nel pane grattato, ove siavi del prescmolo trito; che involtate in quello si finiranno di cuocere su la graticola adagiatamente, e servirle con sugo di limone.

Per Entrées. Cotte le Costolette della stessa maniera detta, si potranno servire, con un raguncino di fonghi, tartufi, ed erbe trite, ben condito di spezie ed un senzo d'aglio.

In Arrosto. Al Filetto di Porco la miglior cottura, che se le può dare farà arrostito allo spiedo; e per farlo bisogna che sia ben frollo, ed adobbato con sugo di limone, aglio, alloro, coriandri, finocchio, sale, e pepe bianco; dopo che sarà stato per qualche tempo così, si farà cuocere; servendolo caldo.

Al sapor di Scalogne per Entrées. Netto dall'osso, e dalle pellicole, e micciato di lardelli, si farà in buon brodo cuocere; e servirlo con Colì sotto di Vitello, e sugo di scalogne, che sarà ottimo.

Panzetta di Porco alli Sellari. La Panzetta della Porca, quando è lattante e fresca si farà cuocere in acqua, ed erbe, e si servirà coverta di sellari, finocchi e cardoni passati con butirro.

Lessa all' erbette. Quando la Panzetta della Porca è secca, allora è ottima, e riesce di gran stima nelle mense, la quale per cuocerla bisogna un giorno prima dissalsarla con acqua fresca, e poi farla bollire, condita d'erbe aromatiche; e servita quando sarà cotta con verdura intorno.

Al latte per Entremets. Si cuoce ancora la Panzetta prima in acqua, dopo in latte con stecchi di cannella, e servirla con Crema sopra di pistacchi, per Entremets.

Dissalsata la Panzetta della Porca, si farà cuocere con vi-

no

no bianco, alloro, coriandri, cannella, e ginepri; e cotta che sarà si farà freddare, e si servirà sopra una salvietta lavorata di butirro e radiche di varj colori sopra. Al vino per Entremets.

Cotta la Panzetta di Porca come sopra in acqua con erbe, si servirà in fette sopra pottaggi d' erba, di qualunque specie che siano, piselli teneri, ceci secchi, cavoli, ec. Alli pottaggi.

Dopo che la Panzetta è stata bollita in acqua, e quasi cotta, si caverà dalla marmitta e si taglierà a fette, le quali si passeranno in Cassarola con butirro, menta trita, foglie di salvia, aceto bianco, spezie, un poco di fior di farina, per legar la salza, e zucchero, facendole prender corpo, e finir di cuocere nella salsa. Per Entremets alla Corradina.

Data mezza cottura in acqua alla Panzetta di Porca, e poi finita di cuocere in latte con stecchi di cannella, si farà freddare per tagliarla a fettoline, le quali unite con parmegiano grattato, fior di latte, ed uova sbattute, se ne farà una frittata. In Frittata alla Panna.

Con la Carne della coscia del Porco se ne fanno tutte quelle Vivande, che si son descritte della Coscia del Vitello. Coscia di Porco.

Quando la coscia è salata e secca, allora si chiama Presciutto; il quale dissalsato con acqua fresca per due o tre giorni, si pulirà dal rancidume, si stecchera di cannella, e garofani, e si metterà a bollire in una marmitta con vino bianco, involto di fieno, foglie d' alloro, ginepri, e limon verde. Quando sarà cotto, si farà freddare nella stessa marmitta; dopo si pulirà, e si servirà sopra verdura con geli attorno. Presciutto al Vino.

Dopo che il Presciutto è stato cotto come si è detto, si pulirà dalla cotica, ed osso, si accomoderà in un' piatto, e se le farà un ghiaccio con chiara d' uova e zucchero, facendolo rappigliare per poco al forno, e si servirà. Alla Neve.

Quando il Presciuto sarà dissalsato, e netto dalla cotica, ed osso, se le darà una giusta cottura in acqua, con stecchi di cannella, e garofani; dopo si metterà in una Cassarola con zucchero chiarificato, e sugo di limone, facendolo candire a guisa di cedro; e quando sarà asciugato si servirà sopra carta bianca. Allo Giulebbe.

Cotto il Presciutto in vino come si è detto, si metterà in una Cassarola con salsa composta d' aceto, zucchero, foglie d' alloro, menta, salvia, sugo di limone con corteccia, e spezie in polvere; si farà bollire con questa salsa, e si servirà per Entremets. Alla Corradina.

Alla Purè par Entrées.

Il Preſciutto bollito in acqua con una Cipolla ſteccata di cannella e garofani, ed un bocchetto d'erbe, ſi ſervirà con Purè di piſelli, e cipolline paſſate in butirro.

All'Erbette per Entrées.

Diſſalſato il Preſciutto, ſi taglierà a fette, le quali ſi faranno cuocere in brodo, con ſellari, cipolle, preſſemolo, e ſpezie. Cotto s'imbandirà con Colì di Pomidoro.

Sangue di Porco in Frittata.

E' ottimo il ſangue di Porco a far vivande, il quale ancor caldo paſſato per ſetaccio ſi meſcola con panna di latte, parmegiano grattato, ricotta, menta, uova sbattute, paſſerina, e ſpezie; e ſe ne farà con butirro una frittata da ſervirla calda.

In Migliaccio.

Meſcolato il ſangue di Porco con parmegiano grattato, cervella di Porco trite, midolla di Manzo trite, ricotta, uova, zucchero, cedro candito, e ſpezie; ſe ne farà un Migliaccio cotto nel forno, dentro caſſetta di paſta ſopra d'una tortiera.

In Sanguinaccio.

Col ſangue di Porco ſi fa il ſanguinaccio, meſcolandolo con panna di latte, cioccolata grattata, graſſo e cervella di Porco trite, corteccie di Aranci trite, e ſpezie. Si metterà in un budello dell'iſteſſo, laſciandolo per metà vuoto, acciò nel cuocerlo non crepi, e ſi metterà a cuocere in Caſſarola con acqua freſca, condendolo di ſale, e foglie d'alloro. Cotto che ſarà ſi farà freddare nella ſteſs'acqua. Quando ſi vorrà ſervire ſi riſcalderà ſu la graticola con carta unta di ſtrutto, o pure nella padella. Si fanno ancora delli Budin ſiccome ſi vedrà nel ſuo trattato.

Piedi di Porco al Butirro.

Si fanno varie vivande delli Piedi di Porco, i quali leſſi in acqua con un pezzo di butirro, ſale, ed alloro, cotti che ſaranno ſi ſerviranno con ſapor di butirro, ed acetoſa.

All' Imperiale.

Leſſati i Piedi come ſopra, e liberi dalle oſſa, ſi friggono, e ſi ſervino con ſalſa all' Imperiale,

Alla Santè Menò.

Puliti i Piedi ſi ſpaccano per metà, e ſi mettano in una marmitta, ordinati con fette di lardo, di preſciutto, foglie d' alloro, aniſi, coriandri, cannella, e garofani, bagnati con ſpirito di vino, e coverti di vino bianco. Si chiuda la marmitta, impaſtandola ancora acciò non ſvapori, e mettaſi alle braci a bollire adagiatamente per lo ſpazio di circa dieci ore. Dopo ſi cavino e ſi facciano freddare, per poi mollicarli, e farli abbruſtolire ſopra la graticola con carta ſotto, e ſervirli per Entremets.

In Surs per Entremets.

I Piedi di Porco, uniti con l'Orecchie dell'iſteſſo animale

le si faranno cuocere in acqua con foglie d'alloro, corteccie di limon verde, ed aromi schiacciati. Dopo si faranno freddare, se ne cavino le ossa, e si taglino a filetti. Si facci una salsa con aceto, zucchero a discrezione, stecchi di cannella, garofani, corteccie di limone, pepe lungo in polvere, e foglie d'alloro; si farà bollire, e quando avrà preso gusto si passerà per setaccio in altra Cassarola, dentro la quale si metteranno i piedi, ed orecchie e si faranno nuovamente bollire, sintanto che la salsa siasi incorporata, ed addensata. Bisogn'avere una scatola di legno lunga, dentro la quale si metterà la composizione descritta, tramezzata di lardelli a filetti, posti per lungo della scatola; si farà freddare, e si coprirà con carta, e coverchio di legno. Questa vivanda si può conservare per circa sei mesi, e quando s'avrà a servire si farà in fette.

In varie maniere.

I Piedi di Porco si servono in umido, passati con olio, erbette, ed aglio. Si fan bolliti in vino. Si mangiano lessi con salsa alla Spagnola, ed in varie altre maniere.

Polmone di Porco in Saporiglia alla Napolitana.

Si prenda il Polmone di Porco, si tagli a dadi, si lavi in più acque, e si metta in una Cassarola con grasso di porco a soffriggere, con aromi, un senso d'aglio, peparoli rossi in polvere, cipollette trite, e pressemolo; si bagnerà con brodo di carne, e per maggiormente darle sapore, vi si metterà un mazzetto d'erbe, cioè rosmarino, salvia, ruta, alloro, majorana, e targone. Si farà cuocere, e quando s'avrà da servire se ne toglieranno l'erbe, e s'imbandirà sopra croste di pane.

In Saporiglia alla Parmegiana.

Tagliato il Polmone di Porco come sopra, si farà soffriggere con butirro, erbette trite, aglio e spezie; si bagnerà con brodo chiaro, e si farà cuocere. Prima di servirlo si legherà con parmegiano, e gialli d'uova.

Alla Corradina.

Dopo che il Polmone di Porco sarà soffritto e cotto della maniera anzidetta, si trituleră con grasso di Vitello e midolla di Manzo, e si legherà con parmegiano grattato, panna di latte, e gialli d'uova, mescolandolo ben bene. Così fatto, se ne faranno bocconcini, quali involti ad uno ad uno nella rete dell'istesso animale, si metteranno sopra una tortiera, e si faranno affodare al forno, servendoli caldi sopra fette di pane fritto.

CA-

CAPITOLO VI.

Di varj Cervellati.

Cervellato per Pottaggi.

SI prendano due libre di lardo di Porco freſco, ſi tagli a dadi, e ſi lavi più volte in acqua roſa, dopo ſi aſciughi con panno, e ſi trituli ben fino; e quando ſarà fatto ſi metterà in un vaſe di creta con odore d' acqua di cedro, acqua roſa, e ſi condirà con oncia una di cannella, altra di garofani, una noce moſcata, mezz' oncia di pepe, una di ſandalo roſſo, ed un poco di ambra, tutto polverato. Meſcolato ogni coſa, ſi laſcierà fermentare per un giorno nel vaſe ben chiuſo. S' abbiano le budella d' Agnello ben lavate con acqua di cedro, e s' empino con la compoſizione detta, facendole alla lungheza che ſi vuole. Queſto Cervellato ſi conſerva per quando ſi vuole, e ſi cuoce con li Pottaggi d' Erbe, ſpecialmente l' Eſtà quando lo Stomaco per il ſoverchio calore è rilaſciato.

Altro alla Milaneſe.

Per due libre di panzetta di Porco ben tritulata fuor della cotica vi ſi mettono oncie due e mezza tra cannella, noce moſcata, e garofani, libra una di cacio Parmegiano grattato, oncie quattro acqua garofanata, con varie gocciole d' oglio di garofani, ed alcuni vi mettono ancora della paſſerina. Tutto meſcolato ſe n'empino le budella, prima tinte in acqua di zafferano, e ſi conſervano ad uſo.

Altro alla Napolitana.

Libre due di carne magra di Coſcia di Porco, e libra una di lardo ben tritulato ſi condiſcono con oncia mezza di pepe, ſale oncia una e mezza, cannella garofani e noce moſcata oncie due; ſi meſcolerà ogni coſa, ſi bagnerà con oncie due d' acqua di fior d' aranci, e ſe n' empiranno le budella. Queſto Cervellato ſi cuoce in umido, in arroſto, e nelli Pottaggi, ed altre maniere.

Altro alla Lomaarda detto Cotichino.

Si prendono due libre di Cotiche freſche di Porco, ſi tritulano come gl' altri Cervellati, e ſi condiſcono con oncia una di ſale,

ſale, oncie due pepe cannella e garofani, ed oncia mezza di coriandro; ſi meſcola ogni coſa, ſi bagna con acqua di cedro, e ſe n'empino le budella al ſolito. Volendo ſervire queſto Cervellato ſi cuocerà come queſto dianzi.

TRAT.

TRATTATO II.

DEGLI ANIMALI QUADRUPEDI SALVATICI.

CAPITOLO I.

Del Cinghiale.

NEl rigore dell' Inverno ſi può mangiare il Cinghiale. La carne di queſto animale è quaſi ſimile a quella del Porco, ma ha biſogno diverſo condimento perchè ha del Salvatico.

Cinghialotto Arroſto.

Il' Cinghialotto netto e ripieno delle ſue interiora, paſſate con butirro, e condite d' un ſenſo d' aglio, timo, targone, ſpezie, e coriandri, ſi farà cuocere arroſto, ingraſſato con olio, e ſi ſervirà con ſalſa d' olive, acciughe, ed olio.

In Stufa alle Scalogne.

Si può cuocere un Cinghialotto in iſtufa con fette di lardo, preſciutto, alloro, aglio, targone, e ſpezie; bagnato con vino di Borgogna, e ſi ſervirà con ſalſa di Scalogne paſſate con butirro.

In Vino per Entremets.

Si cuoce ancora un Cinghialotto in vino bianco con foglie d' alloro, coriandri, corteccie di limon verde, pepe ſchiacciato, e ſale. Si ſervirà freddo.

Teſta di Cinghiale alla Scarlata.

Netta la Teſta del Cinghiale e diſſoſſata, ſi condirà d' ogni ſorta di ſpezie in polvere, s' inviluppera in fette di lardo, e poi in panno, e ſi metterà a cuocere in acqua, e vino bianco, con foglie d' alloro, ſalvia, ginepri, coriandri, pepe ſchiacciato, garofani interi, e ſtecchi di cannella. Cotta che ſarà,

ſi leverà dal panno, ſi pulirà, e ſi ſervirà lavorata con erbe.

In Agro-dolce.

Dopo che la Teſta del Cinghiale ſarà cotta come ſi è detto, ſi può ſervire con ſalſa agro-dolce.

In Iſtufa all' Acciughe.

Quando la Teſta del Cinghiale è diſſoſſata ſi può cuocere in ſtufa con olio, aglio, alloro, roſmarino, e ſpezie; e nel ſervirla con ſalſa di ſcalogne, ed acciughe.

Alla ſalſa di Cedro.

La Coſcia del Cinghiale netta da nervi ed oſſa, ſi ſtecherà di cannella, garofani, foglie di ſalvia e roſmarino, ſi polverizerà di pepe e ſale, e ſi farà cuocere in vino bianco involta prima in fette di lardo, e panno. Cotta ſi ſervirà con ſalſa di cedro, e ſugo di limone.

In Braciole per Entrées.

Ridotta la Coſcia del Cinghiale in fette, le quali ſchiacciate bene, vi ſi mette ſopra una farſa compoſta di lardo, capparini, acciughe, e ſpezie; s'involteranno ben ſtrette, e ſi faran cuocere in Caſſarola con butirro; bagnandole con vino generoſo. E ſervirle con ſalſa di targone.

In Entrées. alla Salvia.

La Coſcia del Cinghiale ſteccata di lardelli e preſciutto, ſi farà cuocere in ſtufa con ſpezie, ſalvia, e roſmarino; e ſervaſi con ſalſa di preſciutto, e ſalvia.

Alla Ramolata. Arroſto.

Cotta in vino la Coſcia del Cinghiale condita di ſpezie, alloro, e coriandri, ſi ſervirà con ſalſa ramolata.

Il Filetto del Cinghiale marinato con limone, aceto, pepe, ſemi di finocchi, coriandri, roſmarino, aglio, ed alloro; ſi farà cuocere allo ſpiedo, ingraſſato di butirro, e ſi ſervirà con ſua ſalſa fatta con l'iſteſſo marinato.

Alle Braci.

Si può cuocere il Filetto ſuddetto alle braci in una Caſſarola con olio; e ſervirlo con ſalſa di capparini.

Coſte di Cinghiale.

Le Coſte del Cinghiale ſi poſſono cuocere e condire in tutte le ſuddette maniere, o pure ſu la graticola, ſervite con ſalſa d'aceto, zucchero, pepe, e coriandro.

CAPITOLO II.

Del Cervo.

LA ſtagione per mangiare il Cervo principia dall' Autunno, e dura per tutto l' Inverno. Biſogna che ſia giovine, e graſſo, altrimente non è buono.

Cervo arroſto. I Filetti e le Coſcie del Cervo ſteccate di roſmarino, e di lardelli aromatizati, ingraſſate di butirro, condite di ſale, ed involte in fette di lardo, ſi faran cuocere allo ſpiedo, e ſi ſerviranno con ſalſa d' aceto, targone, e ſpezie, ſiccome al trattato delle ſalſe.

Arroſto al marinato. Piccati i Filetti e Coſcie del Cervo di fini lardelli, ſi faranno marinare con olio, ſugo di limone, ſale, pepe, coriandri, e roſmarino; e dopo un pezzo ſi metteranno a cuocere allo ſpiedo, ungendole ſempre con butirro ed il ſuo marinato; e ſi ſerviranno caldi.

Coſcie di Cervo per Entrées. Le Coſcie del Cervo nette dalle pellicole ed oſſa, s' infilzeranno di lardelli, preſciutto, garofani, cannella, e roſmarino, e ſi faran cuocere in ſtufa con butirro, olio, e vino. Si ſerviranno con l' iſteſſa loro ſalſa.

All' Acciughe per Entrées. Spaccate le Coſcie del Cervo, e ripiene di capparini, acciughe, e lardelli, ſi faranno cuocere con butirro in ſtufa, condite di ſpezie. E ſervirle con Coli di Lente.

In Sivè per Entremets. Qualunque parte del Corpo del Cervo, cotta in acqua, e vino bianco, con ſoglie d' alloro, aromi in ſtecchi, e limon verde; ſi può ſervire in Sivè, compoſta la ſalſa di aceto, zucchero, limon verde, alloro, aromi, e polvere di moſtaccioli; ſi farà bollire, ſi paſſerà per ſetaccio, e ſi ſervirà ſopra del Cervo lavorata di piſtacchi a filetti.

All' Erbette per Entrées. La Carne magra del Cervo tagliata a fette, e fatte ſoffrigere con butirro, aglio, timo, targone, e ſpezie; e bagnata con brodo, ſi ſervirà con ſalſa d' acetoſa paſſata con butirro.

CAPITOLO III.

Delli Conigli.

LI Conigli sono molto meglio a mangiarli l'Inverno, che in altro tempo dell'Anno. Quando si hanno a servire bisogna ammazzarli due giorni prima, acciò si frollino, e venghino teneri.

Si cuocono in stufa con butirro, timo, alloro, vino generoso, e spezie, serviti con salsa di tartufi al butirro. — Conigli per Entrées alli Tartufi.

Se ne fa un ottima fricassea delli Conigli, tagliati a pezzi, e passati con butirro, erbette, e spezie, bagnati di brodo, e fatti cuocere; e nel servirli con Coli di presciutto e targone dentro. — In Fricassea.

Si mettono li Conigli in una Caffarola alle braci con olio, aglio, rosmarino, e spezie, bagnandoli con vino; e cotti si serviranno con salza d'acciughe. — All' olio per Entrées.

Piccati li Conigli con lardelli, rosmarino, e presciutto, si condiscano di sale, e si mettono a cuocere allo spiedo involte nelle fette di lardo, e carta; e cotti si servino con salsa di salvia bollita in aceto, con zucchero, e spezie. — Arrostiti alla Salsa di Salvia.

Alle Coscie delli Conigli se le darà mezza cottura allo spiedo, poi si faran finir di cuocere in Caffarola con butirro, tartufi, fonghi, capparini, acciughe, e timo; bagnandoli con vino generoso. Prima di servirli si legherà la salza con fior di farina. — In Salmì.

Si possono arrostire li Conigli ripieni di fegatelli di Porco, prima passati con butirro, sale, pepe, semi di finocchi, alloro, aglio, e cipolline. Si faranno cuocere ingrassati di butirro, ed involti in rete di Porco; serviti con salsa di presciutto per Entrèes. — Arrostiti alla Corradina.

Cotti li Conigli in vino con foglie d'alloro, coriandri, ed aromi in stecchi, e cavatone le ossa, si serviranno con salsa di cedro sciolta con sugo di limone, o pure in Sivè. — Al Vino per Entremets.

CAPITOLO IV.

Della Lepre.

LA ſtagione per magnare la Lepre, è nel meſe di Novembre, per tutto Gennaro. Rieſce di guſto la Carne di queſto Animale quando viene ammazzato dai Cani nelle foreſte.

Lepre arroſto alla ſalſa di tartufi.

Netta la Lepre dalla pelle ed interiora, ſi laverà con vino, s' infilzerà di lardelli aromatizati, s' ingraſſerà di butirro, e ſi farà cuocere allo ſpiedo; ſervendola con ſalſa di tartufi all' olio.

Arroſtita alla Reale.

Piccata la Lepre di fini lardelli, e fatta ſtare in adobbo con butirro liquefatto, ſugo di limone, e ſpezie, ſi farà cuocere in arroſto, ſervita con ſalza d' Aranci.

Alla Moda per Entrées.

Le Coſcie della Lepre cotte alle braci in Caſſarola con butirro, aglio, ſpezie, e vino generoſo, ſi ſerviranno con ſalſa di Bottatiche all' olio.

Per Entremets dolce.

Cotte le Coſcie della Lepre in vino, con aromi, e corteccia di limon verde, ſi ſerviranno fredde con ſalſa compoſta di cedro candito, e piſtacchi, tutto peſto e ſciolto con ſugo di limone, e zucchero chiarificato.

Per Entrées alle Scalogne.

Steccate le Coſcie della Lepre con preſciutto a filetti, ſi faranno cuocere in iſtufa con butirro, e ſpezie, e cotte con ſalſa di ſcalogne e preſciutto ſi ſervono.

Alla Moreſca.

Cotte le Coſcie della Lepre in Caſſarola su le braci con butirro, ſpezie, e vino; ſi ſerviranno con ſalſa fatta del ſuo fegato prima fritto, dopo peſto con capparini, tartufi, e timo, e ſciolta con il ſugo dove ſon cotte le Coſcie, con le quali ſi faranno incorporare.

Alli Ginepri.

Dopo che le Coſcie della Lepre ſaranno quaſi cotte allo ſpiedo, ſi faranno finir di cuocere dentro la ſalſa di ginepri.

All' Olive.

Cotte le Coſcie della Lepre in iſtufa, ſi poſſono ſervire per Entrèes con ſalſa d' olive paſſate con olio, origano, e ſpezie, bagnata con aceto di targone.

TRAT-

TRATTATO III.

DEGLI ANIMALI VOLATILI DOMESTICI.

CAPITOLO I.

De' Capponi.

FRA gli Animali Volatili domestici, vengono da tutti lodati i Capponi, in particolare quelli nutriti in Gabbia. Sono in tutto l'Anno buoni, ma migliori nell' Inverno.

Capponi lessi al presemolo.

Per lo più i Capponi si fanno cuocere lessi, ben conditi di sale ed erbe; e serviti caldi con presemolo.

Alli Spinaci.

Puliti i Capponi, e messi a bollire in latte con stecchi di cannella, e corteccia di limone; quando saran cotti si serviranno con spinaci alla Crema, cioè tritolati e passati con butirro e latte.

Al sapor di Butirro.

Il Cappone ben grosso si dissosserà, e si riempirà con farsa di parmegiano, erbette, presciutto trito, uova, e spezie; facendolo bollire in brodo, e servirlo con salsa di butirro.

Al sapor d' Acetosa.

Dissossato il Cappone, e farsito con carne di Vitello condita d' erbe, presciutto, tartufi, fonghi, e spezie, si cuocerà in istufa con sette di lardo, presciutto, un senso d' aglio, ed erbe; e si servirà con salsa d' acetosa sotto.

Alla Ramolata per Entremets.

Bollito il Cappone con acqua, scalogne, pepe e sale; si può servire con Ramolata sopra, fatta d' acciughe, presemolo, cap-

capparini, e ſcalogne; tutto ben peſto, e ſciolto con ſugo di limone, ed olio.

In Frecaſſea Bianca. Del Cappone ſe ne può fare un' ottima fricaſſea, facendolo bianchire in brodo, e poi ridurlo in pezzi, i quali ſi paſſeranno con butirro, erbette, un ſenzo d'aglio, e ſpezie; facendola cuocere con brodo chiaro, e legarla con gialli d'uova, e ſugo di limone.

In Iſtufa. Si può cuocere intiero in iſtufa con fette di lardo, butirro, preſciutto, un ſpicchio d'aglio, e ſpezie; e ſervito caldo con funghi, cipollette, e Colì di preſciutto.

In Frecaſſea al Vino. Ridotto il Cappone in pezzi, ſi paſſerà con butirro, ſcalogne, targone, e tartufi, bagnandolo con vino di Sciampagna, e cotto ſi ſervirà Colì di Vitello.

Alla Panna. Leſſo il Cappone in brodo con ſtecchi di Cannella, e ſale; e cotto ſi leverà la carne netta da' nervi e pelle, e ſi taglierà a filetti, per metterla nel butirro, e panna di latte. Si ſervirà ſopra croſte di pane con polvere di cannella.

In arroſto alle Scalogne. Quando il Cappone è ben frollo, s' involgerà in fette di lardo, o rete di Porco, e ſi farà cuocere allo ſpiedo; ſervendolo con ſcalogne cotte in butirro.

In arroſto Piccato. Si fa ancor cuocere allo ſpiedo tutto piccato di lardelli, ed adobbato di butirro; e poi ſervito con croſtini d'intorno.

In arroſto al Capitone. Ben frollo il Cappone, e marinato con olio, ſugo di limone, e ſpezie; ſi riempirà con pezzetti di Capitone adobbati prima con ſpezie, ſemi di finocchio, ſugo di limone, e alloro. Si metterà allo ſpiedo, e ſi farà cuocere, per ſervirlo con ſalſa di capparini.

Farſito alla Moda. Il Cappone ſi può ancor riempire tra carne e pelle con farſa di Vitello, midolla di Manzo, panna di latte, e ſpezie; s' inviluppera in rete di Vitello, e ſi farà cuocere allo ſpiedo.

Petti di Capponi in Crocchetti. Peſti i Petti di Cappone crudi, con midolla di Manzo, lardo, e pane bagnato nel latte, condito il tutto con gialli d'uova crudi, e ſpezie; ſe ne farà un paſtume, dal quale ſe ne formeranno Crocchetti alla lunghezza d' un dito, facendoli friggere, o pure panarli, e farli cuocere su la graticola con carta.

Con la ſuddetta compoſizione ſe ne poſſono fare delle Coppiet-

piette, o Gnocchi, cotti in brodo di Manzo, o pure in latte, e poi ſerviti con buon Colì d'altri petti di Cappone. In Coppiette.

Cotto che ſarà il Cappone, ſi ridurrà in quarti, ſi paſſerà con butirro, e poi ſi ſervirà con tralci di vite legati con gialli d'uova, e panna di latte, ma prima cotti in brodo. Alli Tralci di Vite.

Delli Petti di Cappone ſe ne fanno Braciole, farſite con graſſo di Vitello, erbette, e tartufi. S'involteranno, e ſi faran cuocere in caſſarola con fette di preſciutto, ſerviti con buon ſugo, e targone trito. In Braciole.

Dell'iſteſſa maniera fatte le Braciole, ſi poſſono involtare nelle fette di lardo, e farle cuocere allo ſpiedo, ſervendole con ſalſa di latte. In arroſto alla ſalſa di Latte.

Piccati i Petti di Cappone di fini lardelli, ſi faran ſtare in acqua freſca per un pezzo; poi ſi metteranno a bollire con brodo d'altro Cappone, fette di lardo, preſciutto, cipolle, e radiche di preſſemolo. Si ſerviranno con acetoſa ſotto legata con Colì di Vitello. In Fricondò.

Peſti i Petti di Cappone con lardo, midolla di Marzo, tartufi, graſſo di Vitello, gialli d'uova duri, mollica di pane bagnata in latte, e parmegiano. Si legherà con uova sbattute, ſi formerà un paſtume, e ſi ridurrà in bocconi lunghi un mezzo dito; quali ſi faran cuocere in brodo, e ſi ſerviranno incaciati di parmegiano, e buon ſugo di carne. In Gnocchi alla Parmegiana.

Le Coſcie de' Capponi ſi poſſono diſſoſſare, e riempire di farſa di Vitello, farle cuocere in buon ſugo, e ſervirle con ſalſa di tartufi condita d'erbette. Coſcie di Capponi Farſite.

Un Cappone ſi riempie d'Uccelletti, paſſati prima in butirro con foglie di ſalvia, graſſo di Vitello, ſcalogne, e timo, e inviluppato in rete di Vitello ſi farà cuocere allo ſpiedo; ſervito con ſalvia fritta. Cappone arroſto alla Corradina.

Leſſo un Cappone in acqua, aceto, foglie d'alloro, aromi, e corteccia di limon verde, ſi ſervirà ſopra verdura con gelatina di piedi di Porco. In Gelo.

Diſſoſſato intiero un Cappone, ſi riempirà di carne di Vitello, preſciutto, frittatine di varj colori, piſtacchi, e lardo; tutto tagliato a filetti, ed adobbato con ſugo di limone, aceto di targone, e ſpezie. S'involterà in fette di lardo ed in panno bianco, e ſi farà cuocere in brodo di piedi d'Agnello con al- In Galantina per Entremets.

alloro, coriandri, ed aromi intieri. Cotto si servirà sgrassato, con geli, e verdura intorno.

Fegati di Capponi in Fritture.

Con li Fegati di Capponi si fanno varie fritture serviti con salvia fritta, o pure alla parmegiana, involtandoli nel pane, e parmegiano grattato, e si friggono nel butirro.

Alle Braci.

Si cuocono li Fegati di Capponi su le braci, buttandoli sopra, e subito rivoltarli; serviti con salsa di butirro.

In Arrosto.

Si servono arrostiti i Fegati di Capponi, passandoli prima nel butirro, pane e parmegiano grattato, ed involti nella rete di Porco; si mettono allo spiedo coronati di alloro.

In Salsiccie.

I Fegati di Capponi si passano con butirro, poi si tritulano con grasso di Vitello, midolla di Manzo, cedro candito trito, pistacchi, pignoli, e spezie; si legherà il tutto con gialli d'uova, e panna di latte. Se n'empiranno le budella d'Agnello ad uso di Salsiccie, e si faranno cuocere alla graticola, serviti con crostini intorno.

In Suppresse.

L'istessa composizione ridotta in bocconcini, e involti ad uno ad uno in rete di Porco, prima tinta in zafferano, si faranno cuocere al forno, serviti caldi.

In Frittelle al Portogallo.

Dell'istesso pastume ben legato con uova se ne possono fare delle frittelle, infarinate prima, poi passate in uova, ed in parmegiano grattato; friggendole in strutto, e serviti caldi con salsa di portogallo candito.

In Intingolo.

Delli Fegati di Capponi se ne fanno varj Intingoli, con fonghi, tartufi, ed erbe, passati con butirro, e serviti con Colì di Vitello.

CAPITOLO II.

Delle Galline, e Pollanche.

LA miglior Gallina à mangiare è la nera, con Cresta doppia e dritta, e che abbia il becco rosso. La sua stagione è l'Inverno, e parte della Primavera.

Lessa.

La vera cottura della Gallina è lessa in brodo con fette di

di preſciutto, ſale, ed erbe, come ſellari, cipolle, e preſſemoſo; ſi ſervirà con verdura intorno.

Farſita la Gallina con uova, parmegiano grattato, erbette, preſciutto trito, paſſerina, e ſpezie; ſi cuocerà ancor leſſa in brodo, con erbe, e ſervita con ſapor di butirro, ſugo di limone, e gialli d'uova. Leſſa al Butirro.

Diſſoſſata la Gallina, e farſita dell' iſteſſa maniera, ſi farà cuocere in brodo, con generoſo vino bianco, ſtecchi di cannella, ed alloro; e poi ſi ſervirà fredda con verdura intorno. Farſita per Entremets.

Ripiena la Gallina tra carne e pelle con farſa di Vitello, midolla di Manzo, piſtacchi, gialli d'uova, e ſpezie; quando ſarà tutto ben peſto, ed accomodata la Gallina, ſi metterà a cuocere in brodo con fette di preſciutto, e ſi ſervirà con finocchietti paſſati in butirro. Farſita al Finocchio.

Si può cuocere la Gallina in Latte con ſtecchi di Cannella, e foglie di ſalvia, ſervita fredda coverta di Crema di gialli d'uova, e latte. In Latte alla Crema.

Leſſa in acqua con ſale, alloro, corteccia di limon verde e pepe, ſi ſervirà fredda con ſalſa di piſtacchi, ed acciughe all' olio; o pure con ſalſa di menta, e ſugo di limone. Alla Salſa all' olio.

Senza più dilungarmi, dico, che la Gallina ſi può cuocere e ſervire in tutte le maniere già dette del Cappone.

Le Pollanche di Latte ben graſſe ſono ottime a mangiarſi, e di gran ſtima nelle Menſe. Di queſte ſi poſſono fare tutte quelle Vivande, che ſono ſtate deſcritte parlando del Cappone, e della Gallina. Delle Pollanche.

CAPITOLO III.

Delli Pollaſtri, o Galletti.

LA vera ſtagione delli Pollaſtri è l'Eſtate, e ſono queſti di piacere perchè teneri, e delicati.

I Pollaſtri ſono di piacere a mangiarli cotti in brodo con agreſta, ſale, e ſellari; e ſerviti con tralci di vite paſſati in bu- Pollaſtri leſſi all' agreſta.

butirro, e legati con gialli d'uova.

Cotti in latte.

Si poſſono li Pollaſtri ancor bollire in Latte, ſerviti caldi con ſpinaci alla Crema.

Adobbati alla Contadina.

Li Pollaſtri diviſi per metà, o pure in quarti, ſi metteranno in adobbo, con ſale, pepe, aceto, ſugo di limone, aglio ſchiacchiato, e menta. Quando ſono ſtati così per un pezzo s'ingraſſaranno con butirro, e ſi faran cuocere su la graticola, ſervendoli con l'iſteſſo loro adobbo, fatto prima riſcaldare.

Fritti alla Lorenteſe.

Diviſi li Pollaſtri come ſopra, ſi metteranno in una Tortiera con butirro, preſſemolo cipollette trite, ſale, e pepe, facendoli ſtagionare ſopr'al fuoco, rivoltandoli varie volte; e caldi come ſi trovano ſi paſſano nel pane grattato, per friggerli, e ſervirli caldi con ſugo di limone.

Fritti all' Agreſtata.

Tagliati in quarti li Pollaſtri, ed adobbati come ſopra s'infarinino, e ſi friggano; per ſervirli con ſalſa d'agreſta.

In Fricaſſea bianca.

Si fanno de' Pollaſtri delle Fricaſſee bianche, paſſate con butirro, un ſenzo d'aglio, ed erbette; e bagnati con brodo chiaro; cotti ſi legano con gialli d'uova, e ſugo di limone.

Fricaſſea al bruno.

E' ottima ancor la Fricaſſea al bruno, tagliando li Pollaſtri in quarti, paſſati con graſſo di Porco, preſciutto, ſonghi, tartufi, erbette, e ſpezie; e poi bagnati con ſugo di Carne; ſervirla con Coli dell'iſteſſo loro brodo.

In iſtufa al Coli di pomidoro.

Si cuocono i Pollaſtri in iſtufa con fette di lardo, preſciutto, foglie d'alloro, aglio, e ſpezie; bagnandoli con vino generoſo, e ſervirli con Coli di pomidoro.

Farſiti per Entrées.

Si diſoſſano li Pollaſtri crudi, e ſi riempino di farſa di Vitello, ed un Ragù di animelle, tartufi, prugnoli, agreſta e targone; e poi cotti in ſtufa, ſi ſervono con Coli di Vitello, e ſapor di targone.

In Arroſto.

Sono ottimi i Pollaſtri arroſtiti, bagnati di butirro, e ſerviti con croſta di pane, e parmegiano; o pure piccati di lardelli, e ſerviti con agreſta ſotto.

Alla Cuciniera.

Quando i Pollaſtri ſon cotti arroſto, ſi tagliano a quarti, e ſi paſſino con lardo riſatto, un ſenzo d'aglio, e pepe; ſerviti con ſalſa di capparini, agreſta, ed aceto di targone.

Alla Portogheſe.

Si cuocono alla Portogheſe in Caſſarola con olio, aglio, alloro, e ſpezie; ſi ſervono con cipolline, paſſate con preſciutto, agreſta, acciughe, e loro ſugo.

Ta-

Tagliati in quarti i Pollaſtri, ſi paſſino in Caſſarola con lardo, un ſenzo d'aglio, ed aromi; bagnandoli con vino di Sciampagna. Cotti ſi legheranno con ſalſa d'acciughe paſſati in butirro con capparini. All' Acciugata.

Si ſpaccano i Pollaſtri per la ſchiena ſe ne cavino l'interiora, e ſi riempino di fette di preſciutto, foglie di ſalvia, graſſo di Vitello, e loro fegati; tutto condito di ſale e pepe; involti in fette di lardo, ſi faran cuocere in Caſſarola con fuoco ſotto e ſopra, e ſervirli con ſalſa di tartufi e butirro. Alla Corradina.

Si farà dare ai Pollaſtri mezza cottura allo ſpiedo, poi ſi tagliano a quarti, e ſi aſſaporano dentro d'una ſalſa fatta con vino generoſo, acciughe, loro fegati fritti e peſti, capparini, aglio, corteccia di limone, e ſpezie, facendoli finir di cuocere, e ſervirli caldi. Alla Beccaccina.

Tagliati in quarti i Pollaſtri ſi faran cuocere in acqua, vino bianco, foglie d'alloro, roſmarino, e pepe. Cotti ſe le farà una ſalſa con aceto, polvere di moſtaccioli, portogallo candito peſto, piſtacchi, e ſpezie. Incorporati in queſta ſi ſerviranno freddi. In Sivè per Entremets.

Si riempino i Pollaſtri di farſa di lardo, condita di cipolle, ſonghi, erbette, ſuo fegato, ſale, pepe, ed un ſenzo d'aglio; tutto ben tritolato. Ripieni che ſaranno biſogna cucirli, acciò il pieno non ſi perda, e biſogna ancora piccare il petto di fini lardelli, e così metterli allo ſpiedo per farli cuocere, per poi ſervirli con ſalvia fritta intorno. Alla Memoranzi.

CAPITOLO IV.

Delli Pulcini.

LA ſtagione de' Pulcini è nel meſe di Giugno, ed Agoſto, e ſe ne poſſon fare varie guſtoſe Vivande. Queſti netti che ſaranno, ſi faran cuocere in Caſſarola con butirro alle braci, e ſervirli con ſapor di tartufi all' erbette. Polcini alle Braci.

Paſſati i Polcini con butirro, erbette, e ſpezie, e bagnati ſea. In Fricaſ-

ti con brodo, se ne farà una fricassea legata con gialli d'uova, ed agresta.

Alla Corradina. Ripieni i Polcini di rognonata di Vitello, condita di sale, pepe, gialli d'uova crudi, ed agresta, si faranno stagionare con butirro in Cassarola; dopo involti in pane e parmegiano grattato si friggono, e si servino con salvia fritta.

Arrostite alle Scalogne. Involti i Polcini in rete di Vitello, o pure nelle foglie di vite, ingrassati prima di butirro e conditi di sale, pepe, e scalogne trite, si faran cuocere allo spiedo; servirli dopo con altre scalogne cotte in butirro.

Fritti alla salsa di Cedro. Passati i Polcini con butirro, cipolline trite, ed erbette, s'infarinino, e si friggono; e con salsa di Cedro candito si servino.

Alla pastetta. I Polcini tagliati a quarti, e bianchiti in brodo, si tuffino in pastetta condita di foglie di salvia, e si friggono in forma di frittelle.

Al Coll di pomidoro. Ripieni i Polcini di fettoline di presciuttò, ed un ragù d'animelle condito d'erbe, si metteranno a cuocere in sugo di Carne, e servirli con Coll di Pomidoro.

CAPITOLO V.

Delli Tacchini, o Galli d' India.

TRa i Tacchini meglio sono le femine, perchè più tenere e bianche. La loro stagione principia da Ottobre per tutto l'Inverno. Da Napolitani son chiamati Galli d'India.

Tacchina lessa. La Tacchina si cuoce lessa con un pezzo di pancia di Porca salata, e poi si serve con Salgrao cotto intorno.

In Gelo per Entremets. Si fa lessare la Tacchina con piedi di Vitello in acqua, aceto, foglie d'alloro, ginepri, sale, e pepe; e poi servirla fredda con l'istesso suo gelo, prima chiarificato.

All'Arlecchina. Dell'istessa maniera cotta la Tacchina, si può servire sopra verdura, coverta di butirro, e lavorata di frittatine di varj colori.

Farsita al Butirro. Disossata la Tacchina, si riempis di farsa composta dell'istes-

istesso suo fegato, parmegiano grattato, midolla di Manzo, presſemolo, ed acetosa. Si cuocerà in brodo, e si servirà con salsa di butirro, e sugo di limone.

Quando sarà dissossata la Tacchina, si riempirà di farsa di Vitello, fette di presciutto, tartufi, e fonghi, tutto condito d'erbette, e spezie. Si farà cuocere in Cassarola con butirro, e cipolle, e si servirà con finocchi salvatici, bagnati con Coll di presciutto. Farsita alli Finocchi.

Si riempie la Tacchina di gnocchi cotti in brodo, e conditi di parmegiano, cervellato di porco, presciutto, sugo di carne, e spezie; dopo involta in fette di lardo si farà cuocere allo spiedo, e si serve calda. Alla Contadina.

La Tacchina si fa in fricassea bianca, ed oscura, siccome si è detto del Cappone, che sarà anche buona. In Fricassea.

Infilzata la Tacchina di presciutto e lardo a filetti; e ripiena di pezzi di Capitone passati in olio, erbette, sale, e pepe; s' inviluppera in rete di Vitello, e si farà cuocere allo spiedo. In Arrosto alla Corradina.

Si riempie la Tacchina d' uccelletti, rognonata di Vitello, foglie di salvia, presciutto, e capparini. Dopo si picca di fini lardelli, e si fa arrostire. Cotta si serve con Cedriuoli in aceto tagliati a filetti. In arrosto all' Apiciana.

Si fa cuocere la Tacchina allo spiedo a mezza cottura, dopo si taglia a quarti, e si passano in Cassarola con butirro, acciughe, capparini, corteccia di limone, un senzo d' aglio, e spezie; bagnandoli con vino generoso, e sugo di Carne. Alla Beccaccina.

Bisogna dissossare la Tacchina, cavarne la pelle, e metterla stesa sopra una salvietta con fette di lardo sotto; dopo vi si mette della farsa di Vitello, e la sua Carne tagliata a filetti, tramezzata di lardo, presciutto, e frittatine di varj colori a filetti, prima adobbati con sugo di limone, aceto di targone, butirro, e spezie; vi si aggiungano ancora pistacchi, e pignoli. Accomodato, che sarà il tutto si stringerà dentro la pelle e salvietta con una corda, e si metterà a bollire in acqua con piedi di Vitello, un pezzo di carne di Manzo, presciutto, limon verde, alloro, e pepe schiacciato. Cotta che sarà se ne caverà la salvietta, si pulirà, e si servirà fredda con qualche lavoro a piacere. In Galantina.

Delli Petti di Tacchina se ne fanno Fricondò, piccati di fi-

Petti di Tacchina in Fricondò.

fini lardelli, cotti in acqua con erbe, preſciutto, cipollette ſteccbi di cannella e garofani, e ſerviti con ſapor di aceroſa ſotto.

Al Latte.

Bianchiti i Petti di Tacchina, e poi tagliati a filetti, ſi faranno finir di cuocere in latte, e ſi ſervono con panna, e gialli d'uova.

Coſcie di Tacchina Farſite.

Le Coſcie di Tacchina ſi diſſoſſano, e ſi riempino di farſa di Vitello, dopo ſi fanno cuocere con ſugo di Carne, e ſi ſervono con Coll è targone trito.

Al Salpicon.

Si riempino ancora le Coſcie ſuddette con Salpicon d'animelle, e ſi ſervono con tartufi al butirro.

Delli Petti, e Coſcie di Tacchina ſe ne fanno altre vivande ſimili a quelle delli Capponi; ſiccome ancora del fegato che ricerca l'iſteſſo condimento.

CAPITOLO VI.

Delli Piccioni.

SOno li Piccioni di gran preggio nelle Menſe, poichè rieſcono grati al guſto, e ſalutiferi al Corpo. Sono buoni tutto l'Anno, ma migliori l'Inverno, ch'è la loro ſtagione.

Piccioni in Brodo.

I Piccioni bolliti in brodo con butirro, ſellari, baſilico, ed una cipolla ſteccata di cannella e garofani, ſi ſervino ſopra croſte di pane bagnate in brodo.

In Fricaſſea alla panna.

Tagliati a quarti i Piccioni, paſſati con butirro, ſpezie, e baſilico trito, ſi bagnano con brodo, e ſi leghino con panna di latte nel ſervirli.

Al Coll di Gambari per Entrées.

Si riempino i Piccioni con fettoline di preſciutto, targone, e graſſo di Vitello; e ſi fan cuocere in iſtufa con butirro, ſalvia, e ſpezie; Cotti ſi ſervono con Coll di Gambari.

Ripieni alla Moda.

Diſſoſſati i Piccioni, ſi riempino d'un ragù di animelle d'Agnello legato con gialli d'uova, ſi fan cuocere in brodo condito di butirro, corteccia di limone, e cannella; e quando ſono all'ordine ſi ſervono con ſalſa di butirro, e panna di latte.

Quan-

Quando ſon diſſoſſati i Piccioni ſi potranno riempire con farſa di Vitello, condita d'acciughe, capparini, tartufi, e targone; ſi faran cuocere con butirro in Caſſarola alle braci, e ſi ſervono con ſalſa di tartufi all'acciughe. Farſiti alla Tedeſca.

Tagliati a quarti i Piccioni, e bianchiti in brodo, s'infarinino e ſi friggono; ſerviti con ſalſa di cedro. Alla Salſa di Cedro.

Parimenti i Piccioni tagliati a quarti ſi paſſano con butirro, preſſemolo, baſilico, e ſpezie; indi nel parmegiano, e pane grattato s'involtano, e ſi fan friggere. Si ſervono con ſalſa di fegatelli di Polli. Alla Moreſcha.

Si fanno i Piccioni in Biſca, paſſandoli in Caſſarola con lardo, aglio, erbette, ſpezie, preſciutto trito, tartufi, e fonghi; e con brodo di carne ſi bagnano. Cotti ſi legano con Coli di Gambari ſopra croſte di pane. In Biſca.

Spaccati per metà i Piccioni, ſi marinano con ſugo di limone, ſale, pepe, preſſemolo, cipolla trita, e ſpezie; dopo ſi farà una paſtetta con fior di farina, uova, vino bianco, e ſpezie, con la quale ſi veſtono i Piccioni, ſi friggono, e ſi ſervino caldi. Alla paſtetta.

Si riempino i Piccioni con graſſo di Vitello, cervellato di Porco, menta, timo, e ſuo fegato; dopo s'inviluppano in fette di lardo e ſi faran cuocere allo ſpiedo. Prima di ſervirli ſe le toglierà il lardo, ſe le farà una croſta con pane e parmegiano grattato, e s'inbandiſcono con panna di latte ſotto. Arroſtiti alla Corradina.

Diſſoſſati i Piccioni, ſi riempino con farſa di parmegiano, gialli d'uova, panna di latte, butirro, piſtacchi triti, paſſerini, e ſpezie. Si faran cuocere in Caſſarola con butirro, e brodo chiaro. Cotti ſi fan ſgeddare, ſi panino, e ſi friggono; ſerviti con Crema di piſtacchi ſotto. Farſiti alla Crema di piſtacchi.

Ripieni i Piccioni con fettoline di preſciutto, tartufi, menta, capparini, e ſpezie; ſi faran cuocere in vino bianco, e ſi ſervino con ſalſa di pignoli all'olio. Al Vino per Entremets.

Si piccano i Piccioni di fini lardelli e preſciutto, ſi riempino con farſa di lardo, ſuo fegato, e menta; e ſi fan cuocere allo ſpiedo; ſervendoli con ſalſa di mela granate. All' Ottobrina.

CAPITOLO VII.

Del Pavone, e Pavoncella.

IL Pavone per eſſer buono a mangiare biſogna, che ſia giovane e ben frollato. Più ſtimata è la Pavoncella, onde di queſta parlerò come condirla, e cuocerla; potendoſi ſervire dell' iſteſſo condimento nella cottura del Pavone.

Pavoncella Arroſtita.

La Pavoncella minutamente piccata di lardelli ſi mette a cuocere allo ſpiedo, e ſi ſerve con ſalſa Reale.

Al Vino per Entremets.

Pulita la Pavoncella s' inviluppera nelle fette di lardo, e s' involterà in panno, per farla cuocere dentro una marmitta con vino; condendola di aromi ſchiacciati, ginepri, foglie d'alloro, e limon verde. Cotta che ſarà ſi ſervirà fredda con ſalſa di piſtacchi all'olio.

Alli Ginepri per Entrées.

Inviluppata la Pavoncella nelle fette di lardo, e coverta di carta unta di butirro, ſi farà cuocere al forno ſopra una Tortiera, ſervendola fuor del lardo con ſalſa di ginepri ſotto.

Alle Scalogne per Entrées.

Si cuoce la Pavoncella in iſtufa, ſteccata di aromi, preſciutto, lardo, e majorana; e nel ſervirla ſi coprirà con ſalſa di ſcalogne.

Alla Corradina.

Si ſpacca la Pavoncella per la ſchiena, ſe ne cavino le interiora, e ſi riempie di braciolette di Peſce Spada, ripiene di graſſo di Vitello, acciughe, preſciutto, capparini, ſugo di limone, e ſpezie. Dopo s' ingraſſa di butirro, s' involta in carta anche ingraſſata, e ſi mette a cuocere allo ſpiedo; ſervendola quando ſarà fatta con ſalſa di limone.

Farſita alle Braci.

Si diſoſſa la Pavoncella, ſi riempie di farſa di Vitello, condita di ſpezie ed erbe, e ſi mette a cuocere in Caſſarola su le braci; ſi bagna con vino generoſo, e ſi ſerve con ſalſa di tartufi.

CA-

CAPITOLO VIII.

Dell' Oca.

L' Oca è ancor piacevole a mangiarsi l' Autunno, e l' Inverno. Eccone varie maniere di cucinarla, e condirla. Dopo che l' Oca sarà pulita si metterà a cuocere in una Marmitta con presciutto, ed erbe aromatiche; e cotta si servirà con Cipolline passate in butirro. Oca alle Cipolline.

Si riempie l' Oca con farsa di parmegiano, uova, acetosa, presemolo, e spezie; e poi cotta in brodo di Manzo, si serve con spinaci alla panna. Farsita alli Spinaci.

Steccata l' Oca con cannella, garofani, e presciutto si farà cuocere in istufa con buon sugo di Carne, erbette, e butirro. Si servirà quando sarà cotta con Colì di lente. In istufa al Colì di Lente.

Si dissossa l' Oca, e si riempie di farsa di Vitello condita d' acciughe, presciutto, e capparini. Dopo si mette a cuocere con butirro in Cassarola alle braci, per servirla con salsa di presciutto. Farsita al Presciutto.

Si riempie l' Oca di grasso di Vitello, majorana, e cervellato di porco; si picca tutto il petto di lardelli, e si fa cuocere allo spiedo; servendola con salsa di marroni. Arrostita alli Marroni.

L' Oca si fa cuocere in vino, con foglie d' alloro, ginepri, e spezie schiacciate; e quando sarà cotta e freddata si servirà con salsa di Bottariche. In Vino alle Bottariche.

Si cuoce l' Oca in Cassarola con butirro, vino, spicchi d' aglio, alloro, e spezie; e poi si serve con salsa alla Contadina. Alla Contadina.

Si riempie l' Oca di Riso cotto con sugo di Carne, e mescolato con presciutto, parmegiano, cervellato di Porco, e midolla di Manzo; si farà cuocere in istufa, e si servirà con l' istesso suo sugo. Alla Rustica.

TRATTATO IV.

DEGLI VOLATILI SALVATICI.

CAPITOLO I.

Del Fagiano.

LA ſtagione propria del Fagiano è nell' Autunno per tutta Primavera, ma ſpecialmente è di miglior ſapore nell' Inverno quando da Cacciatori viene perſeguitato, ed ammazzato.

Fagiano leſſo.

Il Fagiano ſi cuoce leſſo in quelle maniere del Cappone, ſervendolo caldo, o freddo con ſapore, o ſenza.

Alle ſcalogne.

Si mette in iſtufa il Fagiano con fette di lardo, butirro, alloro, e timo, e ſi fa cuocere lentamente, bagnandolo con vino generoſo, e ſi ſervirà con ſcalogne paſſate in butirro.

Alla ſalſa di limone per Entremets.

Inviluppato il Fagiano con fette di lardo, ed involto in panno bianco, ſi metterà a cuocere in una Marmitta con acqua, vino bianco, alloro, ginepri, ſale, e pepe ſchiacciato. Cotto poi ſi ſgraſſerà, e ſi ſervirà con ſalſa di limone ſotto.

In arroſto al graſſo di Vitello.

La miglior maniera di mangiare il Fagiano è farlo arroſto, ripieno con rognonata di Vitello, ed inviluppato nelle fette di lardo, ſervendolo caldo con croſtini d' intorno.

Arroſtito alla Corradina.

Ripieno il Fagiano di Carne di Capitone tagliata a filetti, e paſſata in olio con fette di tartufi, timo, ed un ſenzo d' aglio, ſi piccherà al di fuori con fini lardelli, e ſi farà cuocere allo ſpiedo. Cotto ſi ſervirà con ſalſa di tartufi all' olio,

Si

Si riempie ancora il Fagiano di cervellato di Porco, condito di presciutto, grasso di Vitello, e parmegiano grattato, si fa cuocere allo spiedo, ungendolo spesso con butirro. Prima di servirlo, si coprirà di parmegiano grattato, facendole fare una bella crosta. Arrosto alla Parmegiana.

Dissossato il Fagiano, e ripieno con farsa di Vitello, parmegiano, panna di latte, gialli d'uova, e tartufi triti, si farà cuocere in Cassarola con butirro, timo, e spezie. Cotto si caverà e si farà freddare, per poi passarlo nell' uova sbattute, pane e parmegiano grattato, e friggerlo in strutto, servendolo con salvia fritta intorno. Farsito alla Corradina.

E' ottimo il Fagiano a cuocerlo bollito nel latte con stecchi di Cannella, e salvia; e poi servirlo coverto di Crema di pistacchi per Entremets. Alla Crema di pistacchi.

Tagliato in pezzi il Fagiano, si passerà con butirro, erbette trite, ed un senzo d'aglio, si bagnerà con brodo chiaro, e si farà cuocere. Prima di servirlo si legherà con gialli d'uova, panna di latte, e sugo di limone. In fricassea bianca.

Ridotto in quarti il Fagiano, si passerà con butirro, cipollette, erbette trite, e spezie; dopo dorato, e mollicato si friggerà. In frittata.

Con li Petti di Fagiano si fanno tutte quelle Vivande, che si son dette del Cappone. Petti di Fagiano.

CAPITOLO II.

Della Pernice.

LA Pernice nobile per la sua vaghezza, e perspicacità de' suoi occhi, è per lo più abitatrice degli alti Monti, ed è amante della fredda stagione; è rara nelle Mense frugali, ed è propria delle nobili, e sontuose.

La Pernice bisogna, che sia giovane e grassa, e mangiarla l'Inverno. Si metterà a cuocere in brodo di Manzo con radiche di prescmolo, cipolle steccate di cannella e garosani, e fette di presciutto. Si servirà con salsa alla Spagnola, fatta con Pernice alla Spagnola.

vino bianco, fugo d'aranci, polvere di peparoli, aglio, ed olio; legata con fior di farina.

Al Colì di ceci.

La Pernice bollita come si è detto, si può servire con Colì di Ceci, ove siavi del presciutto trito, e scalogne passate prima in butirro.

Per Entrèes alle cipolline.

Si cuoce la Pernice in istufa con fette di lardo, butirro, fette di presciutto, timo, ed aglio; si bagna con vino, e si serve con salsa di cipolline, e presciutto.

Al gelo.

Cotta la Pernice in acqua, malvasia, alloro, e spezie schiacciate; si servirà con Gelatina di piedi di Vitello.

Alla Ramolata.

La Pernice cotta in acqua con olio, aglio, alloro, pepe schiacciato, e sale, s'imbandirà fredda con salsa Ramolata sopra per Entremets.

Alli capparini per Entrées.

Ripiena la Pernice con farsa di Vitello, condita di timo, ed aglio, si cuocerà in una Cassarola con presciutto, foglie di salvia, ed oglio; e si serve con salsa di Capparini.

In arrosto.

Per arrostire la Pernice, bisogna, che sia ben frollata, con il petto piccato tutto di lardelli, e nel cuocerla bagnarla sempre con butirro.

Della Pernice è ottimo il Petto, del quale se ne fanno varie Vivande simili a quelle del Cappone.

CAPITOLO III.

Delle Starne.

LA stagione delle Starne principia da Decembre per tutto Marzo; ed è cibbo delicato, e nobile.

Starne in arrosto.

Le Starne si mettono allo spiedo inviluppate nelle barde di lardo, o pure piccate di lardelli; e quando cuocono ingrassarle di butirro.

Al Colì di Cappone.

Disossate le Starne, e ripiene di farsa composta di petti di Capponi, midolla di Manzo, erbette, e spezie, si faran cuocere in buon brodo chiaro; e quando si hanno da servire si copriranno con Colì di petti di Capponi.

Le

Le Starne diſſoſſate ſi poſſono riempire di fettoline di preſciutto, graſſo di Vitello, e foglie di menta; tutto condito di ſpezie, e ſugo di limone. Si faran cuocere con butirro in una Caſſarola alle braci; e ſi ſerviranno con Coli di Preſciutto. Farſite al preſciutto.

Tagliate le Starne in quarti, ſi paſſano in Caſſarola con butirro, aglio, e timo, e ſi fan cuocere con brod' oſcuro; e per ſervirle, ſi legheranno con ſalſa di tartufi peſti, e ſciolti con Coli di preſciutto. In fricaſſea alla moda.

Adobbate le Starne con ſugo di limone, aceto, aglio ſchiacciato, timo, alloro, e ſpezie, ſi faranno con queſto adobbo cuocere, e ſi ſerviranno con ſalſa d'acciughe. Alla ſalſa d'acciughe.

CAPITOLO IV.

Delle Beccacce.

LE Beccacce ſono di grato guſto, particolarmente quelle, che ſi ammazzano nelle Montagne, nella ſtagione più fredda. Il migliore di queſte ſono le Coſce, e l'Interiora.

Tagliate le Beccacce in quarti, e paſſate con butirro, un ſpicchio d'aglio, alloro, e ſpezie; ſi bagneranno con vino di Borgogna, e ſugo di Carne per farle cuocere. Cotte ſi ſerviranno con l'iſteſſa loro ſalſa. Beccacce al vino.

Diaſi alle Beccacce mezza cottura allo ſpiedo, poi ſi taglino in quarti, e paſſate in Caſſarola con olio, aglio, acciughe, tartufi, e ſonghi triti, foglie di ſalvia, alloro, e ſpezie, ſi faranno aſſaporare, e nel ſervirle ſi legheranno con Coli di preſciutto. In ſalmì.

Cotte intiere le Beccacce in iſtufa con olio, alloro, aglio, finocchi ſalvatici, e ſpezie; ſi copriranno nel ſervirle con Coli di lente, acciughe trite, e ſugo di limone. All'oritana.

Marinate le Beccacce con ſugo di limone, ſale, pepe, timo, aglio trito, e preſſemolo; s'ingraſſano di butirro, s'involgono nel pane grattato, e rete di Porco, e così ſi faran cuocere arroſto, ſervendole calde. In arroſto alla moda.

Si

All'acciugata. Si cuocono le Beccaccie su le braci in una Caſſarola con butirro, aglio, ed alloro; e cotte ſi ſervino con ſalſa d' acciughe paſſate in olio, con aglio, e ſugo di limone.

In ſortù. Diſſoſſate le Beccaccie, e ripiene dalle loro interiora, fonghi triti, tartufi in fette, graſſo di Vitello, acciughe, e capparini, ſi faranno cuocere in una Caſſarola con butirro, alloro, ed aglio; bagnandole con vino generoſo; e ſi ſerviranno con ſalſa di Tartufi.

Interiora di Beccaccie. L' Interiora delle Beccaccie piccate con acciughe, capparini, preſciutto, e tartufi, ſi paſſano con butirro, un ſenzo d' aglio, e timo, e ſi ſervino ſopra croſte di pane con ſugo di limone.

CAPITOLO V.

Del Mallardo, ed Anetra.

IL Mallardo, ed Anetra ſono dell' iſteſſo guſto, e ſi condiſcono della medeſima maniera. La loro ſtagione è da Dicembre per tutto Gennajo.

Mallardo all' Erbolata. Si cuoce il Mallardo leſſo con erbe odorifere, un pezzo di preſciutto, butirro, e cipolla; e ſi ſerve con erbe paſſate in butirro.

In pottaggio. Il Mallardo ſi cuoce in pottaggio con brodo di Manzo e lente, fette di preſciutto, cervellato di Porco, finocchi ſalvatici, e ſpicchi d' aglio; e cotto ſi ſerve ſopra croſte di pane.

Farſito di butirro. Diſſoſſato il Mallardo, e ripieno d' un paſtume compoſto di parmegiano grattato, graſſo di Vitello, preſciutto trito, erbe aromatiche, gialli d' uova, paſſerina, piſtacchi, e ſpezie, ſi farà cuocere in brodo di Manzo; e ſi ſervirà con ſalſa di butirro.

Ripieno alla purè di lente. Si potrà anche riempire il Mallardo con ſalpicon d' animelle, fonghi, tartufi, ed erbe, tutto paſſato con butirro, ed un ſenſo d' aglio, e ſi farà cuocere in iſtufa con fette di lardo,

do, preſciutto, e qualche foglia d'alloro. S'imbandirà con Purè di lente.

Il Mallardo frollo, ed adobbato con olio, ſugo di limone, ed un ſenzo d'aglio, ſi metterà allo ſpiedo, facendolo cuocere, bagnato ſempre con olio, e ſugo di limone; e ſi ſervirà con un ſapor di Capparini. Arroſtito all'olio.

Piccato il Mallardo con fini lardelli, e ripieno di cervellato di Porco, fette di preſciutto, e foglie di ſalvia, ſi metterà allo ſpiedo per farlo cuocere, bagnandolo ſpeſſo con butirro; e ſi ſervirà con ſalſa di limone ſotto. Arroſtito alla Galantina.

Si cuoce il Mallardo in vino bianco, ed aceto di targone, condito di foglie d'alloro, limone, ed aromi in ſtecchi, e ſi ſerve freddo con ſalſa di Menta. In adobbo.

Il Mallardo tagliato in quarti, e paſſato in Caſſarola con butirro, preſciutto trito, ſonghi, tartufi, un ſenſo d'aglio, e timo; ſi bagnerà con vino generoſo, ſi farà cuocere, e ſi ſervirà con Colì di preſciutto. In fricaſſea.

Si ſerve anche il Mallardo in Sivè, facendolo bollire in acqua e vino, condito di aromi in ſtecchi, e ſervito freddo coverto con ſalſa di cedro guarnirla di piſtacchi. In Sivè.

CAPITOLO VI.

Delle Quaglie.

LE Quaglie per eſſer buone biſogna farle ingraſſare in Camera; ma prima caſtrarle a guiſa di Capponi, levando loro due granelli, che hanno su la coda. Queſte hanno due ſtagioni la prima è nel meſe d'Aprile, e la ſeconda nel meſe di Settembre.

Le Quaglie dopo pulite dall'interiora, ſi paſſano in Caſſarola con butirro ſoffritto con cipolline trite, fette di preſciutto, ſonghi, tartufi, ed erbe, bagnandole con ſugo di Carne per farle cuocere. Nel ſervirle s'imbandiranno con croſte di pane ſotto, e Colì di Vitello ſopra. In biſca.

Le Quaglie diviſe per metà ſi faranno cuocere in ottimo bro- Alla panna.

brodo, unitamente con erbette, fette di tartufi, e ſpezie. Cotte ſe le farà un legamento con gialli d' uova, e panna di lette.

Farſite all' acetoſa. Diſſoſſate le Quaglie, ſi riempino con farſa di petti di Cappone peſta con midolla di Manzo, acetoſa, parmegiano, e ſpezie, legata con gialli d' uova. Si metteranno a cuocere in brodo di Cappone, e ſi ſerviranno con acetoſa paſſata in butirro.

All'agreſtata. Le Quaglie ſi riempino di fette di preſciutto, graſſo di Vitello, agreſta, e timo; ed in Caſſarola con fette di lardo, preſciutto, ed aglio, ſi faranno cuocere, bagnate con buon brodo. Nel ſervirle ſi copriranno d' agreſta paſſata in butirro, e ſugo dell' iſteſſe.

In arroſto alla Parmegiana. Adobbate le Quaglie con butirro liquefatto, ſugo di limone, ſale e pepe, ſi metteranno a cuocere allo ſpiedo, bagnandole ſpeſſo con butirro. Quando ſono per ſervirle, ſe le farà una croſta di pane, e parmegiano grattato, e con ſalvia fritta intorno s' imbandiſcono.

Altro alla Contadina. Le Quaglie adobbate come ſi è detto, ſi metteranno a cuocere allo ſpiedo involte nelle foglie di fico, o zucca; e quando ſaranno cotte ſervirle con ſapor d' olive all' olio.

Farſite all' olio. Diſſoſſate le Quaglie ſi riempino d' un ragù di fonghi, tartufi, olive, capparini, e ſcalogne, paſſate prima in olio con erbette. Si metteranno a cuocere in Caſſarola con olio, ed erbe, e ſi ſerviranno con ſalſa di tartufi, e ſugo di limone.

In frittura. Diviſe le Quaglie per metà, ſi paſſino con butirro, cipollette trite, preſſemolo, e ſpezie; dopo ſi panino, e ſi friggono, per ſervirle con ſalvia fritta.

Alle rape. Cotte le Quaglie in brodo con fette di preſciutto, ed erbe, ſi ſerviranno coverte di rape, o ſellari alla Parmegiana, e Colì di preſciutto.

CA-

CAPITOLO VII.

Delle Tortore.

LE Tortore ſono Uccelli della ſpecie de' Colombi, le quali ſono di piacere nelle Menſe quando ſono ben graſſe. La loro ſtagione è nel meſe di Luglio per tutto Ottobre.

Si faranno cuocere in brodo di Manzo, condite di cipolle, ed erbe; e nel ſervirle ſi copriranno con Colì di pomidoro, e ſenſo d'aglio. Tortore al Colì di pomidoro.

Cotte le Tortore in iſtufa con butirro, fette di preſciutto, erbe, e ſpezie, ſi ſerviranno con finocchi ſalvatici cotti in brodo, e legati con Colì di preſciutto. Alli finocchi, e preſciutto.

Le Tortore cotte in Caſſarola con olio alle braci, e bagnate con vino, ſi ſerviranno con ſalſa di tartufi paſſati in olio con aglio, preſſemolo, ed acciughe. All'olio.

Quando le Tortore ſono graſſe ſi poſſono arroſtire, unte bene di butirro, o pure involte nelle fette di lardo, ſervendole con ſalſa di Capparini. In arroſto.

Si leſſano le Tortore con vino bianco, acqua, agreſtà, alloro, ed aromi in ſtecchi; e ſi ſervino fredde con ſalſa di aranci peſti e ſciolti con ſugo di limone. In freddo all'aranci.

Cotte, che ſaranno le Tortore in brodo, ſi ſerviranno con ſalſa di butirro, gialli d'uova, ed agreſta. All'agreſta.

CAPITOLO VIII.

Delli Tordi.

LA Carne di queſti Uccelli è d'ottimo ſapore; anzi la ſtimano tra gli Volatili la migliore. La loro ſtagione principia nel meſe di Ottobre, e dura inſino a Gennaro.

Tordi arroſtiti. La Vivanda più guſtoſa, che ſi può fare delli Tordi ſarà farli arroſtiti in varj modi; cioè involti in rete di Porco; o bardati con fette di lardo, o pur con preſciutto intorno e foglie d'alloro, ò in fine adobbati con olio, e ſugo di limone, e poi ſerviti con ſapor di Capparini. Si fanno ancor arroſtiti alla Parmegiana ingraſſati bene di butirro, e ſerviti con croſta di parmegiano.

Imboracciati. Bianchiti i Tordi in brodo, ſi taglieranno le ale, e piedi, dopo s'infarinano, ſi dorano in uova, ed involtati nel pane e parmegiano grattato, ſi faranno friggere, per ſervirli con ſalvia fritta intorno.

Alla Villana. Si cuocono in iſtufa i Tordi con buon ſugo di Carne, un ſenſo d'aglio, foglie d'alloro, ſalvia, e timo; ſerviti con ſalſa di preſciutto e ſcalogne trite.

Alla Fiorentina. Cotti i Tordi in brodo di Manzo, con aglio, e alloro, ſi ſervino con Colì di fagioli bianchi, ove ſiano delli ſpinaci paſſati in butirro.

Per Entremets. Si cuocono i Tordi in vino con alloro, cannella, e garofani intieri, e dopo ſi ſervino freddi con ſalſa d'uva paſſa e malvaſia.

CAPITOLO IX.

De' Beccafichi, ed Ortolani.

LI Beccafichi ſono Volatili nobili e guſtoſi, ſi paſcono volentieri di fichi, per cui ſi dicono Beccafichi; e molto ingraſſano nella loro ſtagione. Sono Uccelli, che debbonſi mangiare ſubito ammazzati, per eſſer facili a marcirſi.

Beccafichi alla ſalvia. Puliti i Beccafichi dalle ſole piume, ſi mettono allo ſpiedo con croſtini di pane, preſciutto, e foglie di ſalvia, e ben polverati di ſale. Cotti ſi ſervono con ſapor di ſalvia paſſata in butirro con aceto di targone.

Alla Campagnola. Conditi i Beccafichi di ſale, pepe, foglie di ſalvia, e preſſemolo trito, s' involtano nelle foglie di fico, e ſi fan cuocere tra le ceneri calde; quando ſi conoſcerà, che ſon cotti, ſi ca-

cavino dalle foglie, e si servino sopra croste di pane fritto.

Si mettono i Beccafichi allo spiedo nudi, e nel cuocerli si condiscano di sale, e si ungano con gialli d'uova. Quando sono per finirsi di cuocere s' incrostino con parmegiano e pane grattato, e così servansi. Alla moda.

Vuotate grosse Cipolle, e messovi dentro i Beccafichi, conditi di sale, pepe, presciutto trito, salvia e pressemolo trito, tartufi triti, ed acciughe; si faranno cuocere dentro d'una braciera con fuoco sotto e sopra, e cotti si servino con sugo di limone. Alla Camera.

Li Beccafichi bene aromatizati, erbolati, e polverati di parmegiano grattato, si metteranno ne' gusci dell'uova, e si faran cuocere al forno, o pure tra le ceneri calde. Quando saran cotti, si servino ne' gusci medesimi come se fussero uova. All'uova.

Conditi li Beccafichi di spezie, e passati in una Cassarola ad assodare sul fuoco, si metteranno poi a finir di cuocere dentro i pezzi di pasta sfogliata, che ad uno ad uno in essa s' involtano, servendoli caldi. Allo sfoglio.

I Beccafichi si fanno cuocere allo spiedo involti in fettoline di pancia di Pesce-spada, conditi di spezie, tartufi triti, acciughe, e salvia. Cotti si servino con sugo di limone, e capparini. Alla Marinaresca.

Passati i Beccafichi per poco sul fornello in una Cassarola con butirro, presciutto trito, tartufi, pressemolo trito, e spezie, si passano ne' gialli d'uova, e nel parmegiano grattato, e dopo s' involtano ad uno ad uno in farsa cruda di Vitello, e s' infilzano allo spiedo con fettoline di presciutto, e croste di pane; mentre cuocono si bagnino di butirro. Prima di servirli se le farà una crosta. Alla Corradina.

Si dia mezza cottura ai Beccafichi in una Cassarola con presciutto, erbette, e spezie, e s' involtino dopo ad uno ad uno in farsa di riso, condita di parmegiano, ed uova; e passati ancora in uova e pane grattato si friggeranno per servirli caldi. Alla Veste.

I Beccafichi infarinati, e fritti in grasso di Porco, si servino caldi con pressemolo intorno. In frittura.

L'Ortolani sono più grossi delli Beccafichi, ma di grassezza simili. Di questi Uccelli se ne trovano gran quantità nella

Dell'Ortolani. Toſcana, nella Lombardia, e nella Sicilia. Li migliori ſono quelli ingraſſati in ſtanza con miglio cotto in latte, che così rieſcono buoni tutto l'Anno; ma la loro propria ſtagione è da Settembre per tutto l'Inverno. Sono rari e ſtimatiſſimi dalli Signori, e perciò li mandano in lontane Città dentro le ſcatole di farina, netti dalle loro piume. Quando ſi voglion mangiare, ſi cuocono e condiſcono come ſi è detto de' Beccafichi.

CAPITOLO X.

Delle Lodale.

SIccome gl' altri Volatili per eſſer buoni devono eſſer graſſi, queſti però perchè ſiano di guſto devono eſſer mediocri, altrimenti ſaranno diſguſtevoli. La loro ſtagione principia da Ottobre, per tutto Febbrajo.

Lodole arroſtite. Il miglior modo di cucinar le Lodole è in arroſto con foglie di ſalvia, e fette di preſciutto, e poi ſervirle con ſapor di capparini.

All'olio. Sono ancor piacevoli le Lodole quando ſi cuocono in Caſſarola su le braci, con oglio, aglio, ſalvia, erbette, e preſciutto trito, bagnate con vino, e ſervite con l'iſteſſa loro ſalſa.

Al ſugo di mela-granate. Cotte le Lodole in iſtufa con preſciutto, butirro, ſalvia, ed alloro, bagnate con ſugo di carne, quando ſono per ſervirle ſi condiſcono con ſalſa di mela-granate.

Alli tartufi. Paſſate le Lodole in Caſſarola e cotte con olio, aglio, erbette trite, e bagnate con vino bianco, s' imbandiranno con ſalſa di tartufi all' erbette.

Si poſſono ſervire le Lodole in tutte quelle maniere, che ſi è detto degli altri Volatili ſalvatici, ma non rieſcono di troppo guſto.

CAPITOLO XI.

Delli Colombacci, e Palombelle.

VI sono ancora tra' Volatili salvatici i Colombacci, ma non sono però di cibbo delicato, anzi troppo rustico e villano; e soltanto in Villa se ne può far uso in mancanza d'altri Volatili.

Le Palombelle sono dell'istessa qualità de' Colombacci, non altro che la stagione di queste principia dal mese di Ottobre e dura per parte dell'Inverno, e quelli l'Inverno solo.

Quando si vogliono servire, si possono condire in tutti quei modi anzidetti degl' altri Volatili salvatici.

TRATTATO V.

DEGLI ANIMALI ACQUATICI.

CAPITOLO I.

Dello Storione.

LO Storione è di gran ſtima nelle Menſe de' Grandi, poichè fra gli Acquatici tiene il primo luogo. La ſua peſcagione comincia dal meſe d'Aprile, e dura per tutta l'Eſtà. E' Peſce di Mare, ma ſi nutriſce d'acque dolci. Quello, che ſi peſca ne' Fiumi rieſce molto meglio, che quello di Mare. Di queſto Animale ſi ſtima molto la teſta, la pancia, e l'uova, delle quali ſi fa il Caviale.

Storione alla Romolata.

Lo Storione ſi cuoce intiero, e in pezzi. La prima cottura ſarà leſſo in acqua condito d'olio, erbette, limon verde, ſale, e poche gocce d'aceto; e poi ſi ſerve con verdura, o pure con ſalſa Ramolata.

Al graſſo per Entrées.

Si taglia lo Storione in una o più fette, s'infilza di lardelli, e ſi cuoce in brodo di Cappone, condito d'erbe, ſale, e limon verde. Nel ſervirlo ſe le farà una ſalſa d'acetoſa con Colì di Vitello.

Alla santè-menò.

Si riduce lo Storione in fette, e ſi fa cuocere dolcemente in Caſſarola con vino bianco, butirro, foglie d'alloro, e ſpezie. Cotto ſi caverà, ſi farà freddare, per poi infarinarlo, dorarlo

rarlo in uova, panarlo, e friggerlo; e si servirà con salsa di butirro, e sugo di limone.

In Fricondò.

Tagliato lo Storione in fette, si piccano di fini lardelli, s'infarinino, e si friggano in strutto; dopo si mettano a gustare in una Cassarola con Colì di Vitello, ove siavi del targone trito, e così servirle.

In Haricò.

Dopo che lo Storione sarà cotto in brodo di Manzo, e condito d'erbe, d'alloro, e cipolle; si servirà con cipolline passate in butirro, bagnate con Colì di presciutto, e sugo di limone.

In ragù all'olio.

Si fa soffriggere lo Storione in olio, con pressemolo, timo, cipolline, fonghi triti, e tartufi; e quando sarà stagionato si bagnerà con brodo d'altro pesce, e vino bianco per farlo cuocere. Nel servirlo si coprirà con Colì di Gambari.

Al Colì di pomidoro.

Si cuoce lo Storione in una Cassarola su le braci con butirro, vino bianco, alloro, timo, cipolle, e spezie; e nel servirlo si coprirà con Colì di pomidoro condito di butirro, e timo tritulato.

In arrosto.

Quando lo Storione si ha da fare arrostito bisogna marinarlo con olio, limone, aceto, erbette, sale, e pepe, facendolo così stare per un pezzo, dopo si farà cuocere, e si servirà con salsa d'acciughe con olio, e sugo di limone.

Arrostito alla Corradina.

Lo Storione ingrassato con butirro, polverato di sale, pepe, e condito di pressemolo, cipolline, e timo, tutto tritulato, s'involgerà nella rete di Vitello, e si farà cuocere allo spiedo. Prima di servirlo se ne toglierà la rete, se le farà una crosta con pane grattato, e s'imbandirà con salsa di butirro e sugo di limone.

In braciole farsite.

Tagliato lo Storione in fette sottili e larghe, s'ingrassano di butirro, e si riempino di farsa, composta di altra carne di Storione, condita di capparini, acciughe, erbette, butirro, e spezie; si faran cuocere alle braci con butirro, bagnate di brodo, e si serviranno con salsa di tartufi, e sugo di limone.

In coppiette per Entrées.

Pesta la carne dello Storione con acciughe, butirro, erbette trite, mollica di pane bagnata in brodo, condita di passerina, pignoli, e spezie, si legherà con gialli d'uova, e se ne formeranno Coppiette in forma rotonda, le quali infarinate si friggono per incrostarli, e poi in Colì di Gambari si fan finir di cuocere, e si serviranno caldi.

Pesta

In crocchetti. Pesta la Carne di Storione con pistacchi, bottariche, e butirro, condita di sale, e pepe; si ridurrà in tanti pezzi lunghi un mezzo dito, e si faran cuocere con butirro, o pure arrostiti allo spiedo con croste di pane tramezzo; e si serviranno con salvia fritta intorno.

Fegato e latti. Il Fegato, ed i Latti dello Storione si cuocono fritti in butirro, o olio, e si servono con salsa, o senza.

CAPITOLO II.

Dell' Ombrina.

L'Ombrina nasce, e vive nel mare presso gli scogli erbosi ed è buona a mangiarsi tutto l'anno, ma meglio nella Primavera. Questo Pesce è ancor nobile, ed è più tenero, e più bianco dello Storione, onde ha bisogno di meno cottura.

Ombrina alla salsa. L'Ombrina si lessa in acqua con vino, olio, ed erbette, e poi si serve con salsa di Tarantello, ed acetosa.

Al Latte e Tartufi. Cotta l'Ombrina con latte di mandole, butirro, e spezie; si serve con tartufi passati in butirro, conditi di spezie con fior di farina, e latte.

Alla Moresca. Bollita l'Ombrina in vino bianco con alloro, e spezie, si serve con salsa del suo fegato (prima cotto in acqua con olio) pesto con acciughe e pignoli, e sciolto con aceto di targone ed olio.

Per Entrées al Colì di Cappone. E' ottima a cuocersi l'Ombrina in brodo di Cappone con sellari ed alloro, e quando si ha da servire si coprirà con un Colì di Cappone, e senso di targone.

Al Gelo. L'Ombrina cotta in acqua, aceto, alloro, coriandri, sale, e pepe; si servirà fredda con gelo sopra di piedi d'Agnello, o pure di Tinca e Capitone.

In Fricandò. L'Ombrina scorticata, e tagliata a filetti grossi, si passerà in Cassarola con butirro, erbette trite, e spezie, bagnandola con sugo di carne; e si servirà con salsa d'acetosa sotto bagnata con Colì di Vitello.

Al sapor di Bottariche. Marinata l'Ombrina con olio, sugo di limone, e sale, si cuo-

cuocerà in arrosto, e si servirà con sapor di bottariche all'olio.

Tagliata l'Ombrina a filetti, e marinata con olio, sugo di limone, erbette trite, e spezie, si friggerà in olio, e si servirà calda, o fredda con salsa agro-dolce. All' Apiciana.

Pesta la carne dell'Ombrina con un pezzo di butirro, erbette trite, e pane bagnato in latte, si legherà con gialli d'uova, e condita di cedro candito, pistacchi, e passerina, se ne formerà un pastume in forma di pane, il quale si coprirà di butirro, si farà cuocere al forno, e si servirà con panna di latte. Alla Corradina.

CAPITOLO III.

Del Pesce Spada.

LA pescagione del Pesce Spada comincia dalla Primavera, e dura per tutto Agosto. Subito preso si deve decapitare, perch' è facile la testa a corromperſi. La pancia di questo Pesce è stimatissima, e se ne fanno gustose vivande, siccome di quella del Tonno, che la sua pesca è nel mese di Maggio, Settembre, e Ottobre, il quale si condisce come il Pesce Spada.

La pancia del Pesce Spada piccata tutta di fini lardelli, si fa cuocere in brodo di Manzo con fette di presciutto, una cipolla steccata di aromi, ed un bocchetto d'erbe aromatiche; e servesi con Colì di Gambari al grasso. In Fricondò.

Piccata la detta pancia con erbe, e cotta in brodo, condita di butirro, alloro, e cipolle; si servirà con un ragù d'erbe passate in butirro. Alla Pitagorica.

Tagliata la pancia del Pesce in bocconi grossi, questi s'infilzeranno tutti di capparini, tartufi a filetti, ed acciughe, e si faran cuocere in brodo di pesce; cotti si servono con Colì di Pomidoro. In Granatine.

Steccata la pancia del Pesce con presciutto a filetti, e lardoni aromatizati ed erbolati, si metterà a cuocere in Cassarola con butirro, cipolle, e prezzemolo, bagnandola con vino ge- Alla moda.

neroso. Quando si ha da servire si coprirà con un Coll di presciutto, e targone.

All' Agostina. Si mette in Cassarola la pancia del Pesce con acqua, aceto, sale, limone, cipolle, timo, alloro, e spezie, e si fa lentamente cuocere. Si serve con salsa d' agresta pesta con acciughe, e condita d' olio.

Alla Purè di Piselli. Steccata la pancia del Pesce con Tarantello a filetti, si metterà in Cassarola per farla cuocere con ottimo brodo d' altro Pesce, condito di cipolle, ed erbe. Cotta, si servirà con Purè di piselli all' olio.

Farsito in Stufa. Il Corpo del Pesce, cavotone la spina, si riempirà con farsa composta di carne di Capitone, acciughe, capparini, aglio, e presemolo, e si farà cuocere in istufa con olio, cipolle, ed erbe. Nel servirlo s' imbandirà con un ragù di fonghi, e tartufi, passati in olio con presemolo.

In Arrosto. Si cuoce Arrostita la pancia del Pesce, e si serve con salsa d' agresta all' olio, o pure con sapor d' aceto rosato ed olio.

CAPITOLO IV.

Del Dentale, e Cernia.

IL miglior Dentale è quello, che si pesca dal principio dell' Inverno per fino alla Primavera. Di questo Pesce se ne possono fare varie vivande simili a quelle dello Storione; ma quando si servono fredde sono migliori, per aver dell' umore assai gommoso.

Dentale in Gelo. Il Dentale si farà cuocere in brodo di piedi d' Agnello, condito di spezie in stecchi, alloro, timo, limone, e zaffarano. Cotto che sarà si caverà, e si servirà freddo coverto dell' istesso brodo, passato e chiarificato.

In Galantina. Tagliata la carne del Dentale a filetti, si condirà di spezie in polvere, erbette trite, sugo di limone, ed olio; dopo si accomoda per lungo sopra una salvietta, tramezzandola di ac-

ac-

ciughe a filetti, tarantello, bottariche, tartufi, e capparoni a filetti; si ſtringerà nella detta ſalvietta in figura lunga, e si metterà a cuocere in brodo di Tinca, condito d'erbe, e ſpezie. Quando si conoſcerà che ſia cotta, si caverà e si farà nella ſteſſa ſalvietta freddare; e si ſervirà ſopra verdura con lavori a capriccio.

In Sivè.

Cotto il Dentale in acqua, vino bianco, limone, ſpezie, ed alloro, si ſervirà in Sivè con ſalſa di cedro, limone, piſtacchi, ed aceto roſato.

Della Cernia.

La Cernia si paſce dell'Erbe vicino agli ſcogli, e si peſca da Maggio per tutto Ottobre. Ha la ſua carne dura, per cui si può cuocere in quella maniera che si vuole.

Alla ſalſa.

La Teſta della Cernia si cuoce in acqua con aceto, limone, preſſemolo, e cipolle; e si ſerve con Romolata ſopra, o pure con ſalſa di butirro.

In Ragù alla Certoſina.

Si cuoce la Cernia in ragù all'olio, con cipolle erbette, e ſpezie, bagnandola con vino e brodo di peſce. Nel ſervirla si coprirà con ſalſa di fonghi, e bottariche peſte e ſciolte col ſugo del peſce.

Al Marinato.

Ridotta la Cernia in fette ſottili, si faranno marinare con ſugo di limone, ſale, pepe, preſſemolo, e cipolla trita, e dopo un pezzo s'infarinano, e si friggono in olio. Fritte ſe le farà una ſalſa compoſta d'aceto, fette di limone, alloro, butirro, cipolle, e ſpezie, si farà bollire, e si ſervirà ſopra.

Al ſapor di finocchio.

Arroſtita che ſarà la Cernia come gl'altri peſci, si ſervirà con ſapor di finocchio, e ſugo di limone all'olio.

In Pottaggio.

Tagliata la Cernia in pezzi si farà bollire in brodo d'altro peſce, ove prima ſiano cotte delle cipolle, piſelli, lattuche, fonghi, tartufi, ed erbe aromatiche; ſervendola ſopra croſte di pane.

Alla Polacca.

Si fa cuocere la Cernia in una Caſſarola con butirro, vino, alloro, preſſemolo, cipolle, e ſpezie; e si ſervirà con ſalſa di butirro, o ſugo di limone.

CAPITOLO V.

Della Spigola, ed Orata.

LA Spigola è ſtimatiſſima nelle menſe, e ſi peſca dal principio di Gennaro per tutto Marzo.

Leſſa la Spigola con acqua e vino, condita di limone, preſſemolo, cipolla, ed olio; quando ſi ha da ſervire ſi coprirà con ſalſa di giallo di Ragoſta, o di Caviale.

Caponata. Si può far bollire la Spigola con brodo di Polli condita d'erbe; e quando ſarà cotta ſi ſervirà con Coſi di petti di Cappone.

All'Acetoſa. Bollita la Spigola con acqua, ſale, erbette, e butirro; ſi ſervirà con ſalſa d'acetoſa paſſata in butirro.

Per gli Goloſi. Si ſpaccherà la Spigola per la ſchiena, ſe ne caverà la ſpina, e ſi riempirà con un ragù d'animelle, rognonata di Vitello, preſciutto, erbette, tartufi, e ſpezie; dopo ſi accomoderà in un vaſo proprio, e ſi farà cuocere con butirro, ſugo di carne, ed erbe. Cotta ſi ſervirà con Coſi di Vitello.

Della Spigola ſi poſſono fare altre vivande come ſi è detto dell'altri peſci, ma meglio è leſſa.

Dell'Orata. L'Orata ſi peſca nel meſe di Ottobre per tutto Febraro, e ſi può preparare in varie maniere già dette; ma la vera ſua cottura è arroſto.

CA-

CAPITOLO VI.

Delle Linguattole.

LE Linguattole ſono molto in ſtima, e la loro peſcagione ſi fa l'Inverno, e la Primavera.

Linguattole alla ſemplice.

Le Linguattole ſi friggono in olio, dopo che ſono ſtate pulite, e poi ſi ſervono con ſugo di limone, ſale, pepe, e preſſemolo fritto.

Farſite alla moda.

Fritte le Linguattole ſi ſpaccano dalla ſchiena, ſe ne caverà la ſpina. Si prenda della carne d' altre Linguattole fritte, e ſi peſta con acciughe, capparini, piſtacchi, ed erbette, e formandone una farſa condita di ſpezie, con la quale ſe n'empiranno le Linguattole, e ſi chiuderanno nella loro natural forma; biſogna ungerle d'olio, o butirro, panarle e metterle in una torriera a prender corpo al forno, per poi ſervirle calde con ſugo di limone.

Alla Santémenò.

Fritte le Linguattole in ſtrutto, ſe ne cavi come ſi è detto la ſpina, e ſi riempino con farſa di carne di Vitello condita di midolla di Manzo, erbette, ſpezie, e gialli d'uova; dopo s'ingraſſano con butirro, ſi panano, e ſi fanno pian piano incorporare ſopra la graticola con carta ſotto unta di butirro, e quando ſi ſono abruſtolite ſi ſervino con ſalſa di butirro e ſugo di limone.

A Filetti.

Le Linguattole dopo fritte ſi tagliano a filetti, e ſi ſervono con ragù di fonghi, e tartufi; o pure con Coli di Gambari, o con ſalſa di bottariche.

Alli Tartufi.

Si cuocono le Linguattole con acqua, vino, ſale, limone, ed erbe, e ſi ſervono con ſalſa di tartufi paſſata in butirro.

Alla Parmegiana.

Fritte che ſaranno le Linguattole in ſtrutto ſi taglieranno a filetti, s'infarinano, ſi tuffano nell'uova, e ſi mollicono con pane e parmegiano grattato; dopo ſi tornano a friggere, e ſi ſervono con ſalvia.

Cot-

Alla salsa di Pistacchi. Cotte le Linguattole lesse in vino con foglie d' alloro, e spezie, si tagliano a filetti, e si accomodano nel piatto tramezzate d' acciughe a filetti, e coverte con salsa di pistacchi pesti con acciughe, e sciolti con olio, e sugo di limone.

In Sivè. Si friggono le Linguattole in olio, o strutto, e poi se le fa una salsa con acetò, limone, aglio, alloro, salvia, e zucchero; si farà bollire, e per addensarla si metterà della polvere di mostacciolo; guarnendole nel servirle con pignoli, e pistacchi.

CAPITOLO VII.

Delle Triglie.

LE Triglie migliori sono quelle, che si pescano nei scogli da Maggio per tutto Ottobre.

Triglie arrostite. La miglior maniera di mangiar le Triglie, quando son grosse, è arrostita, marinandole prima con olio, sugo di limone, erbette, e sale, e servirle con l' istesso marinato sotto.

Alla Ramolata. Squamate le Triglie, ed accomodate nel piatto si coprono con salsa Ramolata, cioè prezzemolo, aglio, cipolla, capparini, acciughe, e majorana, tutto ben tritulato e condito d' olio, sugo di limone, sale, e pepe. Si faran cuocere con fuoco sotto, e sopra, e calde servonsi.

In bianco. Le Triglie fresche ben squamate s' involtano ad una, ad una nella carta, e si mettano a cuocere in acqua, con limone, alloro, prezzemolo, sale, e poco aceto; e quando si hanno a servire si scartino, e si coprino con salsa di pignoli all' olio.

Imboracciate. Dopo squamate le Triglie, si accomodano sopra un foglio di carta condite di pan grattato, prezzemolo trito, un senso d' aglio, aregano, sale, e pepe tutto mescolato; e con olio e sugo di limone bagnate, si faran cuocere al forno, e si servono calde.

In Frittura. Fritte le Triglie, si servono con sugo di limone, sale, e pepe; o pure con salsa d' agresta.

CA-

CAPITOLO VIII.

Dello Scorfano, Peſce Cappone, e Luvaro.

LA Carne di queſti Peſci è bianca, e dura; la peſcagione de' primi ſi fa l'Autunno e la Primavera, e li migliori ſono quelli che vanno al roſſo. Il Luvaro ſi peſca l'Inverno.

Si cuoce leſſo lo Scorfano, col ſolito condimento dell' altri, e ſi ſerve con ſalſa d' acetoſa paſſata con olio, e cipollette; o pure ſi ſerve freddo con ſalſa d'agreſta. Scorfano all acetoſa.

Buono ancor è lo Scorfano in ragù all' olio con cipollette trite, preſſemolo, e tartufi, bagnato con brodo, e ſervito con ſapore di mandorle all'amberlina, peſte con bottariche, e ſciolte con l'iſteſſo brodo del peſce, e ſugo di limone. Al ſapore to.

Dopo che lo Scorfano è cotto in acqua, con ſale, erbe, e cipolle, ſi ſerve con ſalſa di pomidoro paſſata con butirro, aglio, e alloro. Alla ſalſa di Pomidoro.

Si fa bollire lo Scorfano in brodo di Manzo, e ſi ſerve con Colì di preſciutto, con tartufi triti dentro. Al Graſſo.

Cotto lo Scorfano in brodo di peſce, ſi ſerve con un ragù di fonchi, tartufi, piſelli, cipolle, ed erbe aromatiche, con un Colì ſopra di Gambari. In Pottaggio.

Leſſo lo Scorfano in acqua, butirro, erbe, e ſale, ſi ſervirà con Colì di Ceci pieno di ſcalogne paſsate in butirro. Al Colì di Ceci.

Quel che ſi è detto dello Scorfano, ſerve per lo peſce Cappone, e Luvaro.

CA-

CAPITOLO IX.

Del Luccio, Merluzzo, e Cefalo.

Luccio Leſſo.

IL Luccio è buono tutto l' anno, ma meglio nell' Autunno per tutto Marzo; ed è buono a mangiarſi leſſo come gl' altri ſervito con olio, e ſugo di limone.

In Braciole farſite.

Tagliato il Luccio a fette, ſe ne fanno braciole ripiene d' acciughe trite con tartufi, erbette, capparini, ſale, e pepe. Si faran cuocere allo ſpiedo, ungendole con olio, e ſugo di limone, e ſi ſervono calde.

Alle Braci.

Tagliato a groſſe fette il Luccio, ſi metterà in una Caſſarola con butirro, alloro, vino, coriandri, erbette, e ſpezie; e ſi farà cuocere ſu le braci; ſervendolo dopo con l' iſteſſa ſua ſalſa paſſata per ſetaccio.

Alla Paſtetta.

Tagliato il Luccio a filetti, ſi metterà a marinare con olio, ſugo di limone, erbette trite, capparini triti, e ſpezie; e dopo ſi attuffi in paſtetta compoſta di fior di farina, lievito, vino, e ſpezie, e ſi frigga in olio: ſervendolo caldo.

Del Merluzzo.

La peſca del Merluzzo ſi fa l' Eſtà, e la Primavera. Queſto è un Peſce di poco nutrimento e di niente guſto, ma volendolo ſervire ſi può cuocere leſſo, in ragù, e fritto.

Del Cefalo.

Il Cefalo è buono quello di Mare, peſcato nel meſe d'Aprile, e Ottobre nelle acque chiare. Non è troppo in iſtima nelle menſe nobili, ma quando ſi vuol ſervire ſe le può dare l' iſteſſo condimento, che ſi da alla Spigola.

CAPITOLO X.

Dell' Acciughe o Alici, Raggia, ed Aguglie.

L' Acciughe (chiamate in Napoli Alici) bisogna mangiarle subito pescate, che per la loro delicatezza sono facili a corromperſi. Le migliori sono quelle che si pescano la Primavera in mare arenoso. Queste salate servono per condimento di molte vivande; siccome si è veduto, e si vedrà.

Squamate le Acciughe, e toltane la testa, si friggono in olio, e si servono calde con sale, pepe, e sugo di limone. Acciughe fritte.

Dopo che saran fritte le Acciughe, si possono servire con salsa sopra, simile a quella delle Linguattole in Sivè, o pure alla Scapece. Alla salsa.

Nette le Acciughe, si spaccano per la schiena, e se ne cavi la spina, per accomodarle sopra d'un piatto unto di butirro, coprendole con pane e parmegiano grattato, pressemolo trito, ed origano; vi si metta ancora del butirro liquefatto, e del sugo di limone. Si faran cuocere al forno, e si servono calde. Alla Parmegiana.

Si passano con butirro in una Cassarola, cipolette trite, pressemolo, aglio, songhi tartufi, ed origano, tutto tritolato, e condito di spezie; si bagnano con vino bianco, e vi si mettano le Acciughe per farle cuocere; servendole calde. Al corto brodo.

Cavata dall' Acciughe la spina, si fan ripiene d' acciughe, salate, e si fan cuocere in un piatto con erbette trite, butirro e sugo di limone, e si servono calde. Farsite.

L' Acciughe si mangiano in arrosto o su la graticola, o pure sopra i carboni accesi, serviti caldi. Alla semplicità.

La Raggia si pesca la Primavera e l' Autunno, e si mangia fritta calda, ed in scapece fredda; si serve in ragù alli songhi, e lessa con ramolata; nè d' altra maniera è buona nelle mense. Della Raggia.

Le Aguglie quando son grosse si mangiano in arrosto con sa- Delle Aguglie.

ſapor di ſemi di finocchi ; e piccole in frittura . Si peſcano l' Autunno per tutta Primavera .

CAPITOLO XI.

Della Trota , e Carpione .

Trota all' acetoſa.

LA Trota ſi peſca l' Autunno , ed è Peſce di Fiume . Squamata la Trota ſi fa cuocere in brodo di Cappone , e ſi ſerve con acetoſa trita paſſata con butirro .

Alli Ginepri.

Si bolle la Trota in vino bianco , condita di foglie d' alloro , preſſemolo , ſale , pepe ſchiacciato , e timo , e ſi ſerve con ſalſa di Ginepri all' olio .

In arroſto.

Si fa arroſtita la Trota , e ſi ſerve con ragù di prugnolì al vino , o pure con ſalſa di finocchio all' olio .

Al Graſſo in fricandò.

La Trota ſi picca di lardelli à guiſa di fricandò , e ſi mette a cuocere in Caſſarola con fette di lardo , preſciutto , cipolla ſtecata di cannella e garofani , un mazzetto d' erbe , e brodo di Manzo . Nel ſervirla ſi condirà con Colì di preſciutto .

Carbonata.

Marinata una Trota con olio , ſugo di limone , ſale , pepe , alloro , cipolla trita , preſſemolo , ed origano ; ſi paſſerà nel pane grattato ; e ſi farà arroſtire a lento fuoco ſu la graticola ; ſervendola con ſalvia fritta .

Al Colì di pomidoro.

Si può far cuocere la Trota con butirro , acqua , ſale , ed alloro , e ſi ſervirà con ſalſa di pomidoro paſſata con butirro , timo , ed aglio .

Del Carpione.

Il Carpione è un Peſce più groſſo della Trota , ma conſimile di fattezza , e vien ſtimato aſſai . La ſua peſcagione è l' Eſtà , ma meglio l' Inverno . Quando ſi avrà da ſervire , ſe le darà quell' iſteſſo condimento della Trota .

CA-

CAPITOLO XII.

Della Tinca, Anguilla, e Lampreda.

LA Tinca migliore è quella che si pesca la Primavera per tutto l'Autunno nei Fiumi, o Laghi chiari.

Si cuoce la Tinca lessa come gl'altri pesci, ma meglio è bollirla in vino con foglie d'alloro, ginepri e sale; e poi servita con sapor di pistacchi all'olio.

Tinca al sapor di pistacchi.

Ottima è la Tinca a cuocersi in ragù con olio, cipolline, prezzemolo, un senso d'olio, e spezie, bagnata con brodo d'altro pesce, e servita con funghi triti, e purè di piselli.

All'olio, e purè di piselli.

Tagliata la Tinca a filetti si passa con butirro, si condisce di prezzemolo, un senso d'aglio, spinaci triti, e spezie, e quando si ha da servire si legherà con bottariche peste e sciolte con Coli di pomidoro.

In Fricassea.

Si spicca per la schiena la Tinca, se ne cavano con diligenza le spine, e si riempie con farsa di Carne d'altra Tinca condita e pesta con acciughe, capparini, pistacchi, erbette, e spezie. Dopo si metterà a cuocere in Cassarola con un grosso pezzo di butirro, bagnata con vino, e si servirà con Coli di Gambari.

Farsita al Coli di Gambari.

La Carne della Tinca unita con quella dell'Anguilla si trituerà ben fina, e si condirà di spezie, coriandri, anisi, e vino generoso. Dopo se ne formano le Salsiccie empendone le budella d'Agnello alla lunghezza che si vorrà; queste si faran cuocere in butirro e vino, o pure arrostire con foglie d'alloro.

In Salsiccie.

Della Carne di Tinca se ne fanno geli, siccome si vedrà a suo luogo.

In Gelo.

L'Anguille, che si pescano nell'acque correnti e chiare sono delicatissime, e la loro stagione è nella Primavera, e l'Inverno. Quando son grosse si chiamano Capitoni.

Dell'Anguille.

L'An-

Al Bianco.

L'Anguille lesse con acqua, olio, limone, alloro e sale, s'imbandiscono con salsa di pignoli all'olio.

In istufa alli tartufi.

Si cuocono in istufa con butirro, alloro, spicchi d'aglio, timo, e spezie, si bagnano con vino, e si servono con salsa di tartufi passati in butirro, e sugo di limone.

Al butirro.

Bianchite le Anguille in acqua, sale, ed alloro, se ne cava la pelle, e si servono con salsa di butirro, gialli d'uova, e sugo di limone, condita di pepe.

Al torna gusto.

Si passano le Anguille in Cassarola con olio, aglio, acciughe, pressemolo, ed alloro, si bagnano con brodo di pesce per farle cuocere, e si servono con salsa di mandorle all'amberlina peste con bottariche, e sciolte con il brodo delle Anguille, e sugo di limone.

In Galantina per Entremets.

Molti Capitoni scorticati e tagliati a filetti si uniranno con Carne di Tinca anche a filetti, e si metteranno in adobbo con sale, olio, pepe, sugo di limone, e malvasia. Dopo si accomodano per lungo sopra un tovagliolo, tramezzati d'acciughe, bottariche, tarantello, pignoli, e pistacchi, tutto tagliato a filetti, e condito di spezie, e semi di finocchi. Si stringerà tutto nel tovagliuolo, e si metterà nella marmitta a cuocere con acqua, malvasia, colle loro spine e pelli, alloro, e ginepri. Quando si conoscerà esser cotto si caverà e si farà freddare, per poi toglierne il panno e servirlo sopra verdura.

Alla Parmegiana.

Scorticato il Capitone e tagliato a pezzi si farà cuocere sopra un piatto con butirro sotto e sopra, coverto con parmegiano grattato; e si servirà con salsa di gialli d'uova e sugo di limone.

Delle Lamprede.

Sono le Lamprede stimatissime, in particolare quelle, che si pescano la Primavera.

In frittata.

Si mangiano le Lamprede in tutte quelle maniere dette dell'Anquille; ma queste si possono ancor cuocere fritte, servendole calde con salvia.

Al latte.

Si cuocono ancor le Lamprede lesse in latte di Vacca, e si servono calde con butirro, o pure fredde con panna di latte.

Anche in malvasia si fan cuocere le Lamprede, con foglie

glie d' alloro, ſale, pepe, e coriandri; e ſi ſervono con Ramolata. Per Entremets.

CAPITOLO XIII.

Delli Calamai, Cecinelli, e Fragaglia.

LI Calamai hanno un umor nero, che biſogna lavarli bene acciò reſtino bianchi. Quando ſon piccioli ſi mangiano in frittura con ſale, pepe, e ſugo di limone, e groſſi in varie maniere ſi condiſcono. Si peſcano l' Inverno e la Primavera.

Si cuocono i Calamai in acqua con olio, limone, e preſſemolo, e ſi ſervono con ſalſa di giallo di Ragoſta, condita con ſugo di limone ed olio. Alla ſalſa piacevole.

Li Calamai ſi riempino con Carne d' Anguille, capparini, acciughe, tartufi, e preſſemolo, ſi condiſcono d' olio, ſugo di limone, e ſpezie. Dopo ſi mettono a cuocere in Caſſarola con buon ſugo di peſce, cipolle, e fonghi; e cotti ſi ſervono con l' iſteſſo loro brodo e ſugo di limone. Ripieni per Entrées.

Si riempino i Calamai con farſa di Carne di Vitello condita di midolla di Manzo, erbette, e ſpezie; e ſi fan cuocere in brodo di Cappone. Dopo ſi fan freddare, ſi dorano in uova sbattute, ſi paſſano in pane e parmegiano grattato, e ſi ſervono fritti con preſſemolo. Farſiti al graſſo.

Si tagliano i Calamai a filetti, ſi paſſano con butirro ed erbette, e ſi bagnano con brodo di Manzo per farli cuocere. Prima di ſervirli ſi leghano con gialli d' uova, parmegiano, e ſugo di limone. In Fricaſſea.

Tagliati a filetti i Calamai ſi ſervono fritti.

I Cecinelli ſono certi peſciolini di Mare, che non hanno nè ſpina, nè ſquama, e ſono così teneri, che appena vedono il fuoco ſon cotti. Si peſcano l' Inverno, e la Primavera, e per lo più ſi mangiano fritti. Delli Cecinelli.

Si

Fritti alla paſſetta. Si friggono ancora veſtiti di paſtetta, la quale ſi farà con fior di farina, acqua, malvaſia, e lievito, condita di ſale, pepe, e foglie di roſmarino.

Al latte di piſtacchi. Liquefatto un pezzo di butirro in una Caſſarola, vi ſi metterà latte, piſtacchi, preſſemolo trito, e ſpezie, e dopo i Cecinelli a cuocere; ſi ſerviranno ſopra croſte di pane.

In Inſalata. Bolliti i Cecinelli in acqua, ſale, olio, ed aceto, ſi ſervono in inſalata con olio, e ſugo di limone.

Della Fragaglia. Vi è nel Mare una quantità, e varietà di Peſciolini, chiamati volgarmente Fragaglia, la quale ſi peſca l' Eſtate vicino gli ſcogli, e ſi mangia con piacere in frittura condita con ſalſa d' agreſta.

CAPITOLO XIV.

Delle Ragoſte, e Gambari.

LA Ragoſta è buona tutto l'Anno, ma nel plenilunio è migliore. La ſua ſtagione è nella Primavera, e nell' Autunno.

Ragoſta leſſa. La Ragoſta per mangiarla di qualunque maniera ſi vuole, biſogna ſempre leſſarla in acqua, e condirla di ſale. Dopo che ſarà cotta ſi farà freddare, ſi ſpaccherà per metà, e ſi ſerve con il ſuo guſcio condita di ſalſa di bottariche all' olio, e ſugo di limone, o pure del ſuo giallo.

In Ragù. Cavata la Ragoſta dal ſuo guſcio, dopo che ſarà bollita, e freddata, ſi ſervirà in ragù con olio, erbette, ſonghi, tartufi, e piſelli, bagnata con brodo di peſce.

Al Colì di pomidoro. Tagliata a filetti la Ragoſta, ſi paſſa in Caſſarola con butirro, ed erbette, ſi condiſce di ſpezie, e ſi ſervirà con Colì di pomidoro.

La

In Cappone di Galera.

La Ragosta tagliata a filetti, ed accomodata in un piatto, tramezzata d' acciughe, bottariche, tarantello, olive, capparini, ed insalatine varie; si servirà coverta con salsa Ramolata, o altra all' olio.

In farsa.

Pesta la Carne della Ragosta con acciughe, bottariche, erbette, pane bagnato in brodo, e butirro, si legherà con uova, e se ne farà un pane da cuocerlo al forno; o pure delle Coppiette cotte in brodo, o fritte, ed altre cose simili.

In arrosto.

Spaccata la Ragosta per metà si fa arrostita sopra la graticola, condita di butirro o pure olio, pane grattato, un senso d' aglio, presemolo, acciughe trite, sale, e pepe, tutto mescolato.

Delli Gambari.

Li Gambari si prendono tutto l' Anno, tanto nel Mare, che nell' Acque dolci. Son buoni l' uni e l' altri, e quando son teneri di corteccia si mangiano fritti.

I Gambari di acque dolci quando son bolliti se ne cavano le Code, le quali pulite si servono con Colì di presciutto, o con salsa all' olio. Si mettono dentro i pasticci, e ragù da grasso e magro, nell' insalatine, nelli salpicon, e nelli ripieni. I Corpi de' Gambari si pestano per farne Colì, e sughi per condimento di Vivande; e soffritti pesti nel butirro, passato poi per un panno lino, servirà per renderlo di maggior gusto ne' suoi usi.

CA-

CAPITOLO XV.

Della Teſtugine, e Rana.

VI ſono due ſpecie di Teſtugini, di Terra, e di Mare; la ſtagione della prima è da Giugno per tutto Ottobre, e della ſeconda da Febraro per tutto Ottobre. Le migliori ſono quelle di Terra, ma il condimento dev' eſſere l'iſteſſo.

Teſtugine leſſa. Dopo che la Teſtugine è ſtata cavata dal ſuo guſcio, ſi mette a bollire in acqua con butirro, ſale, una cipolla ſteccata di cannella, garofani, ed erbe. Cotta ſi ſervirà con ſalſa di butirro.

In Saporita. Tagliata la Teſtugine a piccoli pezzi ſi farà ſoffriggere con olio, cipollette, preſſemolo, ed un ſenſo d' aglio; ſi bagnarà con brodo, e ſi ſervirà con ſalſa del ſuo fegato cotto in brodo, e ſciolto con ſugo di limone.

All'Erbe. Se ne può fare della Teſtugine un ragù all'erbe; paſſandola con olio, cipolle, carcioffi, ſpinaci, ſellari, fonghi, ed erbette trite.

Dell'Interiora. Dell' Uova e Fegato della Teſtugine ſe ne poſſon fare frittelline paſſate nell' uova e pane grattato, o pure tritulate con erbe ſe ne fa frittata.

Del Sangue ſe ne fanno Sanguinacci, o Budin, come ſi è detto di quello del Porco.

Delle Rane. Le Rane ſi peſcano tutto l'Anno nelli Fiumi e Laghi. Nella Lombardia ſono groſſiſſime, e ſi mangiano dai primi Signori. Se ne poſſon fare delle variate Vivande ſimili a quelle de' Peſci, rieſcono guſtoſe, e ſono ſalutifere.

CA-

Digitized by Google

CAPITOLO XVI.

Delle Frutta di Mare, e Salumi.

TRa le frutta di Mare più piacevoli sonò l'Ostriche, le quali si mangiano crude, appena uscite dal Mare. Dell'Ostriche.

Aperte dal guscio si condiscono con pane grattato, presse-molo, aglio, origano, sale, pepe, sugo di limone, ed olio, e si fan cuocere su le braci, servendole calde. In arrosto.

Cavate l'Ostriche dai gusci, ed infarinate, si servono fritte con prescmolo, o pure nella pastetta come i Cecinelli. In frittura.

Quando l'Ostriche son fuori del guscio, si accomodano sopra la carta con butirro, prescmolo trito, pane e parmegiano grattato, si fan cuocere al forno, e si servono con salsa di butirro e gialli d'uova. Alla Moda.

Si cuocono l'Ostriche in vino, e si servono con salsa di bottariche all'olio, o pure Ramolata. Insalata.

L'Ostriche si passano con butirro, grasso di Vitello, ed erbette, e si legano con Coli di presciutto. Al grasso.

L'Ostriche fritte, e condite con salsa Reale sono piacevoli, e si mantengono tutto l'Anno da servirle fredde ne' tondini. Alla salsa Reale.

Le Patelle si possono servire per condimento di varie Vivande in umido, e nei Pasticci caldi. Delle Patelle.

I Cannolicchi si condiscono come l'Ostriche, e si servono come le Patelle per condimento. Cannolicchi.

I Ricci nel plenilunio sono più migliori. Questi non han bisogno di cottura, ma si mangiano crudi sopra croste di pane conditi con olio, sugo di limone, e pepe, o pure semplici. Si servono ancora per ornamento di Vivande fredde da magro. Ricci.

Produce il Mare dell'altre frutta, come Cozze nere, Telline, Chiocciole, Vongole, ec. le quali sono ottime per brodo, e per condimento di ragù, e pasticci. Altre Frutta.

Vi ſono varj Peſci ſalati, come Merluzzo, Salmone, Capitone, Tonno, Peſce Spada, Acciughe, Scombro, Linguattole marinate, ed altri; li quali poſſon ſervire in mancanza de' freſchi Peſci per farne quelle Vivande, che d'eſſi ſi è detto; avvertendo ſolo di levarne bene il ſale, con acqua freſca facendoli in eſſa bene ammolire.

TRATTATO VI.

DELLI PASTICCI, E TORTE.

CAPITOLO I.

Degli Animali Quadrupedi, e Volatili.

PARLANDO in questo Trattato de' Pasticci, e Torte delli Animali, espongo sul principio la maniera di lavorare le paste per essi.

Varie Paste.

Le paste, colle quali si formano i Pasticci, e Torte, sono di tre sorti; cioè Mezza Frolla, Sfogliata, e Soda; le due prime servono per Pasticci e Torte d' Entrèes, e la seconda per Pasticci d' Entrèes ed Entremets; e tutte tre sono mangiabili.

Mezza Frolla.

La mezza Frolla si forma con tre libre di fior di farina, sei gialli d'uova, una libra di sugna, ed un poco di sale (alcuni amanti del dolce ci mettono una mezza libra di zucchero) e tant' acqua, che resti di giusta morbidezza.

Sfogliata.

La Sfogliata viene composta da due libre di fior di farina, un giallo d'uovo, un' oncia di butirro, mezz' oncia di sale, e da tanta quantità d' acqua, che manegiandola resti morbida. Questa Pasta bisogna batterla molto, e poi farla riposare circa una mezz' ora. Poi si stenderà alla grossezza d' un duca-

to, e ſopra alla metà di detta paſta ſi diſponghino due libre di butirro ridotto in pezzetti; ma prima manegiato, ed aſciugato con panno lino per farli perdere la ſieroſità, ch' è d'impedimento a ſtendere la paſta. Si copri queſta metà di paſta coll' altra metà, ſerrandola bene d' intorno, affinchè non vada fuori il butirro nel manegiarla. Così diſpoſta la paſta ſi ſtenda quanto ſi puole, e ſteſa ſi ripieghi per le due parti oppoſte, per le quali è ſtata ſteſa, e che rimanghi quaſi involta; poi nuovamente per la ſua lunghezza ſi ſtenda. E ripiecandola di nuovo ſi tornerà a ſtendere; facendo per tre o quatto volte lo ſteſſo, ſi laſcerà finalmente alla groſſezza d' un mezzo dito. Con queſta paſta ſi fanno le Torte non ſolo degli Animali, ma ancora altre coſe ſiccome ſi dirà a ſuo luogo. Quando ſi ha d' adoprare biſogna tagliarla con coltello riſcaldato.

Soda. La Soda ſi compone prendendo quattro libre di fior di farina, una libra di ſugna, otto gialli d'uova, due oncie di ſale, e tanta quantità d' acqua dimodochè impaſtata rimanghi Soda. Con queſta paſta ſi formano i Paſticci, detti a Caſſa, ben lavorati di Baſſirilievi, Fioramì, ed Impreſe de' Signori.

Gradi di fuoco. I gradi di fuoco per cuocere le paſte ſono varj; per la Soda ſi deve riſcaldare il forno a quel grado pratticato per il pane; avvertendo di far cuocere la roba di dentro ſenza che reſti bruciata la paſta; e per la Mezza Frolla, e Sfogliata dev' eſſere un grado minore. Sempre biſogna riſcaldar bene il forno, e poi farlo sfumare, ed addattare i gradi di fuoco ſecondo le variate paſte.

P. della Teſta del Vitello alli Tartufi. Diſſoſſata che ſarà la Teſta del Vitello, ſi riempirà con farſa di carne dell' iſteſſo, con animelle, ſuo Cervello, tartufi, e fonghi; dopo ſi metterà a cuocere in iſtufa con fette di lardo, preſciutto, erbe, e ſpezie, bagnandola con vino di Sciampagna, e brodo. Quando ſarà quaſi cotta, ſi farà la caſſa di paſta, ed in eſſa ſi metterà la Teſta, con farſa ſotto, e con un ragù ſopra di tartufi, legati con Colì di preſciutto. Si coprirà con fette di lardo, e paſta, e ſi farà finir di cuocere, per ſervirlo caldo.

P. della medema alla Corradina. Ripiena la Teſta del Vitello con farſa di petti di Capponi, ſuo cervello, graſſo dell' iſteſſo, erbette, e preſciutto tri-

trito, tutto condito di ſpezie, e legato con gialli d' uova, ſi farà cuocere in brodo chiaro nutrito di preſciutto, lardo, ed erbe. Eſſendo quaſi cotta ſi metterà in caſſa di paſta involta tutta d' altra farſa di petti di Capponi, di butirro, fette di tartufi, e preſciutto. Si coprirà il Paſticcio, e ſi farà cuocere ſervendolo caldo.

Torta alla Dama delle Cervelle del Vitello.

Bianchite le Cervella in brodo, e freddate, ſi trituleranno con midolla di Manzo, e ſi condiranno con fette di tartufi, preſciutto trito, parmegiano, gialli d' uova, panna di latte, cannella, e noce moſcata. Meſcolato tutto, ſe ne formerà la Torta con ſfoglio, ſi farà cuocere, e ſi ſervirà calda.

Altra alla Lombarda.

Quando ſaran bianchite le Cervella, ſi tritureranno con foglie di ſpinaci anche bianchite, e ſi uniranno con graſſo di Vitello, petti di Pollanca bianchiti e tagliati a filetti, butirro, gialli d' uova, cannella, e pepe in polvere. E quando ſarà tutto meſcolato ſe ne formerà la Torta anche allo ſfoglio, ſi farà cuocere, ſervendola calda.

P. alla Tedeſca della Lingua del Vitello.

Pulita che ſarà la Lingua s'infilzerà di ſtecchi di preſciutto e lardelli a filetti aromatizati ed erbolati, poi poſta in Caſſarola con butirro, fette di lardo preſciutto, ed erbe, ſi farà pian piano ſtagionare, bagnandola con vino di Sciampagna per farla cuocere. Si farà dopo una farſa di carne di Vitello peſta con acciughe, lardo, capparini, un ſenſo d'aglio, e ſpezie, bagnata con aceto di targone, e ſugo di limone. Con queſta farſa ſotto e d' intorno ſi metterà in caſſa di paſta la detta Lingua, ſi coprirà di fette di lardo, e paſta, e ſi farà cuocere. Queſto Paſticcio ſi ſervirà per Entremets.

P. della medema all' Italiana.

La Lingua del Vitello cotta che ſarà in iſtufa con butirro lardo, preſciutto, ed erbe, ſi taglierà a filetti, e ſi unirà con un ragù di fonghi, tartufi, ed erbe, legato con Colì di Vitello, e condito di ſugo di limone. Di queſto ſe ne formerà il Paſticcio con paſta mezza frolla, mettendoci la farſa di petti di Capponi. Cotto ſi ſervirà per Entrèes.

P. alla Parmegiana di Scannatura del Vitello.

Pulita la Scannatura, e quaſi cotta in brodo di Manzo; ſi metterà poi in Caſſarola per condirla di butirro, preſciutto trito, tartufi, ſugo di limone, e noce moſcata; indi ſi ci unisca un ragù di fellari paſſato con butirro, ed erbette, legato con Colì di Cappone; ſi metta tutto in Paſticcio, ſi faccia cuocere, ſervendolo per Entrèes.

Diſ-

P. alla Corradina del petto di Vitello.

Diſſoſſato il Petto, e ripieno di farſa di carne di Capitone, unita con un ragù d'oſtriche, tartufi, fonghi, graſſo di Vitello, capparini ed erbe, ſi metterà per poco a ſtagionare con butirro, e poi ſi metterà nella Caſſa di paſta con farſa ſotto di fegati di Polli, condita d'acciughe, capparini, e un ſenſo d'aglio; e coverto il tutto con fette di lardo, e paſta ſi farà cuocere, e ſi ſerve per Entrèes.

P. alla nobile di Carne del Vitello.

Si peſti la carne magra con lardo, midolla di Manzo, tartufi, e targone, ſi condiſca di ſpezie, gialli d'uova, e panna di latte, e ſi riduchi in bocconi, quali uniti con tartufi triti, ſi fan cuocere in un Colì di Vitello. Dopo freddati, ſe ne formi il Paſticcio con paſta ſfogliata, che cotto ſi ſervirà per Entrèes.

P. al Cacciatore di Carne del Vitello.

Infilzato un pezzo di coſcia di piccoli lardelli, e preſciutto a filetti, ſi metterà in una Caſſarola con aceto di targone, ſugo di limone, un ſenſo d'aglio, timo, aromi in polvere, e ſpirito di vino. Stato che vi ſarà circa un giorno, ſi unirà con una farſa di carne dello ſteſſo, peſta con acciughe, capparini, e lardo, e ſi metterà in paſta con fette di lardo, e preſciutto per farlo cuocere, e ſervirà per Entremets.

Del Rognone del Vitello.

Quando il Rognone ſarà arroſtito col ſuo graſſo, ſi triturerà, e ſi meſcolerà con tartufi, panna di latte, gialli d'uova, e ſpezie; dopo ſi metterà tra la paſta ſfogliata con farſa ſotto di petti di Capponi, e ſi farà cuocere; ſervendola per Entrèes.

P. dei Lattaroli del Vitello.

Bianchiti che ſaranno i Lattaroli, ſi metteranno in una Caſſarola con Colì di preſciutto, tartufi, e prugnoli triti, acini d'agreſta, e targone; indi ſi metta tutto freddato nella paſta ſfogliata, con farſa ſotto di Vitello, e così ſi faccia cuocere, per ſervirlo caldo.

P. di Manzo all'Oritano.

Un pezzo di coſcia di Manzo, netto dalle pellicole, ed oſſa, ſi ſtecchi con aromi, lardelli, e preſciutto a filetti, e ſi metta per due giorni in adobbo con ſugo di limone, ſpirito di vino, aceto, aniſi, e timo. Poi ingraſſato di butirro, ed involto nelle fette di lardo ſi faccia cuocere nella caſſa di paſta ben dura, con ſotto lardo battuto, ſcalogne, e menta. Cotto ſi ſervirà per Entremets.

P. della Zinna di Vacca.

Cotta che ſarà la Zinna, ſi taglierà a piccoli filetti, quali paſſati con butirro, preſciutto trito, fonghi, e tartufi triti, erbette, e ſpezie, ſi legheranno con Colì di Vitello, e ſi metteran-

ranno nella pasta sfogliata formandone il Pasticcio, che cotto si servirà per Entrèes.

Bianchita in acqua la Zinna, si farà finir di cuocere nel latte di Vacca con stecchi di cannella, e garofani. Cotta si metterà in Cassa di pasta con butirro sotto e sopra, e panna di latte condita di cannella, e vainiglia. Si farà cuocere la sola pasta, e si servirà per Entremets. P. della medema alla Corradina.

Dissossate le Coscie del Capretto, si passino con butirro, aglio, cipolle trite, timo, e spezie, e si mettano nella Cassa di pasta con fette di presciutto, butirro, e sangue dello stesso condito di grasso di Porco trito, e spezie. Coverto che sarà il Pasticcio si farà cuocere, e si servirà per Entrèes. P. di Capretto al Sangue.

Si mettano in adobbo con sugo di limone, olio, aglio, timo, e spezie le Coscie del Capretto dissossate; poi nella Cassa di pasta con farsa sotto e sopra del suo fegato pesto con coriandri, capparini, ed acciughe; e condita di spezie, olio, ed aceto. Si coprino di fette di lardo, e pasta, e si faccia in essa cuocere, che servirà per Pasticcio freddo. P. dello stesso all' olio.

Si prenda la Culatta del Castrato, si metta a marinare per un giorno con vino di Sciampagna, spezie, timo, targone, foglie di salvia trite, e scalogne. Dopo si metta tutto in Cassa di pasta con fette di lardo presciutto, e butirro, e si faccia cuocere per servirlo come si vuole. P. di Castrato all'olio.

Si pulisca dalla cotenna ed osso il Presciutto, si dissalsi; e si metta a bollire in una marmitta ben chiusa con brodo, condito di fette di lardo, butirro alloro, cannella, e garofani. Quando sarà quasi cotto, si caverà e si metterà freddo nella cassa di pasta con farsa intorno di carne di Vitello, e sopra butirro, e fette di lardo. Si farà cuocere, e si servirà. P. di Presciutto per Entrèes.

Pulito il Presciutto, si farà cuocere in una marmitta ben chiusa con vino di Sciampagna, aceto di targone, coriandri, alloro, corteccia di limone, cannella, garofani, e pepe lungo in polvere. Essendo quasi cotto, si taglierà in fette, e si metterà nella Cassa di pasta con una salsa all' Imperiale, composta d'aceto, sugo di limone, cortecce di Portogallo e cedro canditi pesse, zucchero, e spezie. Si coprirà con altra pasta, e si farà cuocere. P. dello stesso per Entremets.

Si tagli in pezzi la Coscia del Cinghiale, e s'infilzino di presciutto e lardo a filetti aromatizati; dopo si mettano a ma- P. di Cinchiale per Entremets.

ri-

rinare per un giorno con aceto di targone, ſugo di limone, ſpicchi d'aglio, alloro, e ſpezie. Indi ſi mettano nella Caſſa di paſta, con farſa ſotto di carne dello ſteſſo, peſta con lardo, acciughe, capparini, ed aglio, condita di ſpezie, e bagnata con aceto di targone. Si copra con fette di lardo, e preſciutto il Paſticcio, e ſi farà cuocere.

P. di Cervo per Entrèes.

Della Coſcia del Cervo fattene braciole, farſite di lardo, graſſo di Vitello, preſciutto, tartufi, aglio, e ſpezie; ſi faranno cuocere con butirro in una Caſſarola, bagnandole con vino di Borgogna. Quando ſono quaſi cotte, ſi metteranno fredde nella Caſſa di paſta, con farſa ſotto e ſopra di carne di Vitello, condita di butirro, e ſpezie, e tramezzo un ragù di ſcalogne, e fette di preſciutto. Si coprirà il Paſticcio e ſi farà cuocere.

P. di Conigli all'olio.

Le Coſcie delli Conigli diſſoſſate, ſi mettano a marinare con olio, vino generoſo, ſalvia trita, aglio, e ſpezie. Poi ſi mettano nella paſta col marinato, e con farſa del loro fegato, condita di ſugo di limone, butirro, capparini, ſemi di finocchi, e ſpezie. Così ſi faran cuocere, e ſi ſervirà il Paſticcio per Entrèes.

T. dell'iſteſſi per Entremets.

Tagliate a fette le Coſcie delli Conigli, e condite di butirro, corteccia di limon verde trita, e ſpezie; ſi metteranno a cuocere con brodo chiaro, e cotte ſi uniranno con Crema di Piſtacchi, e ſi metteranno tra la paſta ſfogliata, formandone la Torta, che ſi farà cuocere, e ſi ſervirà.

P. della Lepre al Roſmarino.

Le Coſcie della Lepre lavate in vino, ed infilzate con roſmarino, lardelli, cannella, e garofani, ſi faranno marinare con vino, olio, e ſpezie. Poi ſi metteranno nella Caſſa di paſta col marinato, butirro, acciughe, preſciutto, capparini, e fette di lardo ſotto e ſopra. Si coprirà il Paſticcio, ſi farà cuocere, e ſi ſervirà come ſi vuole.

P. dell'iſteſſo al Sangue.

Le Coſcie della Lepre ſi fettano, e ſi condiſcono con ſpezie, timo, preſſemolo, ſemi di finocchi, fegatelli di Polli peſti, ſangue e graſſo di Porco, butirro, e preſciutto trito. Poi ſi metterà tutto in Paſta, ſi coprirà, e ſi farà cuocere, ſervendolo per Entremets.

P. di Cappone alla moda.

Un Cappone diſſoſſato intiero ſi riempie di farſa di Vitello, d'un ſalpicon d'animelle, prugnoli, tartufi, ed erbe aromatiche trite. Così ſi faccia ſtare un poco con butirro in una Caſ-

Caſſarola, e poi ſi metta nella Caſſa di paſta, con farſa ſotto di carne d'anguille, cipollette, e butirro ancor ſopra con fette di preſciutto. Si farà cuocere, e prima di ſervirlo s'aprirà, e vi ſi metterà un Coli di Vitello.

T. di Cappone alla Panna.

Si farà arroſtire un Cappone ben graſſo, inviluppato nelle fette di lardo; quando ſarà quaſi cotto ſi taglierà a filetti, ſi unirà con fette di preſciutto, tartufi, panna di latte, butirro, gialli d'uova, e cannella, e ſi metterà tra la paſta ſfogliata, con farſa ſotto di petti di Pollanche, prima paſſata. Si farà cuocere, e ſi ſervirà per Entremets.

P. alla Regina dell'iſteſſo.

Si prendono i petti di Cappone, e ſi peſtono con midolla di Manzo, lardo, e tartufi; poi ſi condiſchono di ſpezie, gialli d'uova, e panna di latte. A queſto paſtume, ridotto in piccoli pezzetti alla lunghezza e groſſezza d'un mezzo dito ſe le darà una mezza cottura nel brodo di Cappone; dopo ſi cavano, e ſi mettono freddi nella paſta ſfogliata, conditi di tartufi, e prugnoli triti, graſſo di Vitello, e panna di latte, e ſi faran cuocere. Queſto Paſticcio ſi ſervirà per Entremets.

P. di Fegati delli Capponi.

I Fegati delli Capponi bianchiti in acqua, ſi paſſono con butirro, cipollette, erbette, ſonghi, preſciutto, e tartufi, tutto trito, e legato con Coli di preſciutto. Dopo ſi mettono nella paſta di ſfoglio con farſa di Vitello, e ſi facci cuocere il Paſticcio, per ſervirlo caldo per Entrées.

T. di Pollaſtri per Entrées.

Fatti in quarti i Pollaſtri, ſi paſſono con butirro, aglio, preſciutto, erbette, e ſpezie, e ſi bagnano con ſugo di carne per farli cuocere. Cotti poi, ſe ne cavano le oſſa, e ſi mettono in paſta mezza frolla con fette di tartufi, e farſa di Vitello ſotto e ſopra. Formata che ſarà la Torta ſi farà cuocere, e ſi ſerve per Entrées.

P. dell'iſteſſi per Entrées.

I Pollaſtri diſſoſſati ſi riempiono di farſa di petti di Capponi, ed un ragù d'animelle, condito d'erbe, e ſpezie, e ſi faranno per poco cuocere in iſtufa con butirro, preſciutto, ed erbe; poi ſi metteranno nella Caſſa di paſta con farſa di graſſo di Vitello ſotto e ſopra. Si coprirà il Paſticcio, e ſi farà cuocere, ſervendolo caldo.

P. delli medemi per Entremets.

Quando ſaranno diſſoſſati i Pollaſtri, ſi riempiranno con preſciutto e lardo a filetti, loro fegati, capparini, acciughe, ſcalogne, ed agreſta, e ſi metteranno in Paſticcio con farſa ſotto di fegatelli, e lardo, condita d'aromi, aglio, aceto di tar-

gone, e ſugo di limone; ſi copriranno di fette di lardo e preſciutto, e ſi faranno cuocere.

P. di Tacchina alli Goloſi.

Biſogna diſoſſare la Tacchina, e riempirla di carne di Capitoni condita d'olio, tartufi, capparini, graſſo di Vitello, limo e ſpezie; ſi farà per poco cuocere in iſtufa, e dopo in Caſſa di paſta con farſa di Vitello, fette di preſciutto, prugnoli, ed un Coll di Gambari con ſugo di limone. Cotto che ſarà il Paſticcio, ſi ſervirà per Entrèes.

P. della medema per Entremets.

Diſſoſſata la Tacchina, ſi riempie di carne di Vitello, preſciutto a filetti, capparini, piſtacchi, targone, olive, acciughe e bottariche, tutto condito di ſpezie, e malvaſia. Ripiena, e poi adobbata, per lo ſpazio di cinque o ſei ore, con aceto di targone, ſugo di limone, e ſpezie, ſi metterà nella Caſſa di paſta con farſa di lardo e preſciutto, e coverta di fette di lardo. Si cuocerà il Paſticcio, e ſi ſervirà.

T. di Piccioni alla Panna.

Fatti i Piccioni in quarti, ſi paſſino con butirro, baſilico, e ſpezie, ſi bagnino con panna di latte, e ſi condiſchino con fette di tartufi. Dopo ſi metteranno nella paſta ſfogliata con farſa di petti di Capponi, condita di graſſo di Vitello, ſpezie, e panna di latte. Queſta Torta cotta che ſarà ſi ſervirà calda per Entrèes.

P. delli medeſimi per Entrées.

Diſſoſſati i Piccioni, e ripieni de' loro fegati, midolla di Manzo, farſa di Vitello, baſilico, e piſtacchi triti, ſi paſſaranno prima con butirro, e ſpezie; e poi ſi metteranno nella Caſſa di paſta con farſa ſotto di Vitello, e ſopra un Salpicon d'Animelle, condito parimenti di baſilico. Coverto che ſarà il Paſticcio ſi farà cuocere, e ſi ſervirà.

Delli ſteſſi all'Ottobrina.

Si riempiono i Piccioni (dopo diſſoſſati) di rognonata di Vitello, acini di mela granate, parmegiano, e gialli d'uova, e ſi facciano uſſodare con butirro in una Caſſarola ſu le braci. Dopo ſi mettono in Paſticcio con farſa ſotto di graſſo di Vitello piena parimenti d'acini di mela-granate, fettoline di preſciutto, e targone trito; ſi coprono con fette di lardo, e paſta, e ſi fanno cuocere. Queſto Paſticcio ſi ſervirà per Entrèes.

P. di Pavoncella per Entrées.

La Pavoncella ſi diſoſſerà, e ſi riempirà con rognonata di Vitello, fette di tartufi, preſciutto, e targone; poi fatta ſtagionare in una Caſſarola con butirro, erbette, ſpezie, e ſpirito di vino, ſi metterà in Caſſa di paſta involta nel graſſo di Vitel-

tello piccato, fette di preſciutto, tartufi, timo, e ſpezie. Si farà cuocere, e ſi ſervirà.

T. di Fagiani alle Scalogne.

Puliti i Fagiani, ſi dividono in quarti, e ſi paſſano in Caſſarola con butirro, erbette trite, ſpezie, e ſcalogne; dopo ſi metteranno in Torta tra la paſta ſfogliata, con farſa ſotto e ſopra di petti di Cappone, e tramezzo fette di tartufi, e ſcalogne cotte in butirro. Cotta che ſarà, ſi ſervirà calda.

P. di Fagiani per Entrées.

Biſogna ſteccare i Fagiani con lardelli e preſciutto a filetti, poi ripieni di fegati di Capponi, preſciutto, e graſſo di Vitello, metterli a marinare con olio, vino di Sciampagna, aromi, ed un ſenſo d'aglio. Marinati ſi metteranno nella paſta con farſa ſotto di carne di Vitello, peſta con acciughe, capparini, ed aglio, e coverti con fette di preſciutto, e lardo. Così ſi faran cuocere; ſervendo il Paſticcio per Entrées.

P. di Pernici al preſciutto.

Quando le Pernici ſono frolle, ſi diſſoſſano e ſi riempiono con fettoline di preſciutto meſcolate con menta, tartufi, graſſo di Vitello, e ſcalogne; dopo ſi faran cuocere per poco in iſtufa con butirro, vino di Borgogna, e ſalvia. Indi ſe ne formerà il Paſticcio con farſa ſotto e ſopra di preſciutto, e graſſo di Vitello, condita d'aromi, un ſenſo d'aglio, e vino generoſo: ſi farà cuocere, e ſi ſervirà.

P. delle medeſime alla Tedeſca.

Tagliate le Pernici a quarti ſi adobbano con aceto, ſugo di limone, aglio, timo, e ſpezie, e ſi laſciano ſtare per un giorno. Dopo ſi mettono nella Caſſa di paſta con farſa ſotto di lardo, condita d'acciughe, timo, aglio, e ſpezie; e per tramezzo fette di tartufi, e preſciutto; tutto coverto di fette di lardo. Così fatto ſi farà cuocere, e ſi ſervirà caldo.

P. di Starne alli Gambari.

Le Starne diſſoſſate e ripiene d'un ragù d'oſtriche, e fette di tartufi, ſi mettono a cuocere in iſtufa con olio, preſciutto, aglio, e ſpezie; poi ſi accomodano ſopra la paſta ſfogliata con farſa ſotto di Vitello, e ſopra un ragù di code di gambari, e fette di tartufi. Si coprirà il Paſticcio con altro ſfoglio, e ſi farà cuocere, ſervendolo per Entrées.

P. di Beccacce in Salmì.

Dalle Beccacce ſe ne cavano l'interiora (mettendole da parte) e ſi mettono per un giorno in adobbo con vino di Sciampagna, ſugo di limone, aglio, alloro, pepe lungo, e timo; dopo ſi accomodano nella Caſſa di paſta con una farſa compoſta di graſſo di Vitello, lardo, preſciutto, capparini, acciughe, l'interiora, e tartufi; tutto meſcolato, e condito di ſpezie, vino di Borgo-

gna, e ſugo di limone. Quando ſarà coverto il Paſticcio ſi cuocerà e ſi ſervirà caldo per Entrèes.

P. di Mallardo alla Moda. Il Mallardo diſſoſſato, ſi riempie di carne di Vitello tagliata a filetti, midolla di Manzo, ſcalogne, e timo; e ſi mette a cuocere in una Caſſarola con butirro su le braci; dopo nella Caſſa di paſta con farſa ſotto di graſſo di Vitello, coverto d' un ragù di cipolline, bagnato con una Purè di Lente. Goverto che ſarà con paſta il Paſticcio ſi farà cuocere, e ſi ſervirà caldo.

T. di Quaglie alla Salvia. Le Quaglie ſpaccate per metà, e cotte in brodo di Manzo, ſi diſſoſſano, e ſi mettono in una Caſſarola, ſi condiſcono con butirro, parmegiano grattato, panna di latte, preſciutto trito, e foglie di ſalvia; dopo ſi accomodano tra lo ſfoglio formandone la Torta, che ſi farà cuocere, e ſi ſervirà per Entrèes.

P. di Quaglie alle Scalogne. Le Quaglie quaſi cotte in vino, olio, alloro, limone, e timo, ſi mettono in Caſſa di paſta con farſa ſotto di Vitello, e ſopra un ragù di ſcalogne, paſſato con butirro, preſciutto, e ſpezie, e legato con Coli di Vitello. Così condito, ed accomodato ſi farà cuocere per ſervirlo caldo.

P. di Beccafichi alla Corradina. Li Beccafichi ſi ſoffriggono con butirro, erbette, ed aromi; dopo involti nel parmegiano grattato, gialli d' uova, e panna di latte; com' anche in una farſa di Vitello, condita d' altra panna di latte, gialli uova, e midolla di Manzo, ſi mettono tra lo ſfoglio con fettoline di preſciutto e tartufi tramezzo. Si cuocerà così il Paſticcio, e ſi ſervirà per Entrèes.

T. d'Animelle alla Crema. L' Animelle d' Agnello bianchite in brodo, e nette dalle pellicole, ſi condiſcono di butirro, panna di latte, gialli d'uova, tartufi, e ſpezie; e ſi mettono in Torta di paſta ſfogliata, facendola cuocere; e ſi ſervirà calda.

P. alla Ciceide. Si prendono i granelli d'Agnelli, ſi puliſcono, e ſi paſſono con butirro, timo, ſpezie, un ſenſo d'aglio, preſciutto trito, targone, tartufi, e prugnoli triti; legando il tutto con Coli di Gambari e ſugo di limone. Dopo freddati, ſi mettono nella paſta ſfogliata con farſa ſotto di petti di Capponi condita di gialli d'uova, panna di latte, e midolla di Manzo, e ſi faccian finir di cuocere. Queſto Paſticcio ſi ſervirà per Entrèes, o Entramets.

CA-

CAPITOLO II.

Degli Acquatici.

LE Paſte per comporre li Paſticci, e Torte di queſti Animali, poſſono uſarſi quelle medeſime deſcritte per gli Quadrupedi, e Volatili; ma ſe poi ſarà in giorno di magro, la paſta ſoda e la mezza frolla ſi faranno con olio, vino bianco, acqua tinta con zafferano, e ſale; e lo ſfoglio s'impaſterà con ſemplice acqua, e ſale, e ſi tirerà a vento in tanti fogli unti ad uno, ad uno con olio nel metterli alla Tortiera; o pure gelato l'olio e ridotto come al butirro, ſi addoprerà alla ſolita maniera dello ſfoglio.

Dallo Storione fatto in pezzi, e condito di butirro, fette di preſciutto, graſſo di Vitello, tartufi, e ſpezie, ſe ne formerà il Paſticcio; aggiungendoci una farſa di Vitello ſotto, e fette di lardo ſopra. Così ſi cuocerà, e ſi ſervirà per Entrèes. Paſticcio di Storione da graſſo.

Si tagli lo Storione a filetti, dai quali ſi comporrà il Paſticcio, ma prima conditi d'olio, aromi, vino di Sciampagna, aceto di targone, capparini, e bottariche trite; aggiungendoci anche una farſa di carne dello ſteſſo condita d'acciughe, ſpezie, olio, ed aceto. Si metterà a cuocere, e ſi ſervirà freddo. P. dello ſteſſo per Entremets.

Pulita l'Ombrina, ſi taglierà a filetti, e ſi condirà con butirro, erbette trite, e ſpezie; poi ſi accomoderà nella paſta con un ragù, di fonghi, erbette, e code di Gambari, tutto legato con Colì di Vitello. Coverto che ſarà il Paſticcio ſi farà cuocere, e ſi ſervirà per Entrèes. P. d'Ombrina al graſſo.

L'Ombrina fettata, e condita con olio, ſugo di limone, ſpezie, preſſemolo e cipolle trite, acciughe e bottariche trite; e legata con ſalſa di piſtacchi all'olio, ſi metterà nella paſta con farſa ſotto di carne della medema, condita d'acciughe, tartufi, e ſpezie, bagnata con malvaſia. Così ſi farà cuocere, e ſi ſervirà per Entremèts. P. dell'iſteſſa all'Olio.

Un pezzo di Peſce Spada netto dalla pelle e ſpina, ſi ſtec- P. di Peſca Spada alle Corradina.

Digitized by Google

cherà con preſciutto e lardo a filetti aromatizati ; dopo ſi farà adobbare con vino di Sciampagna, preſſemolo, timo, e majorana trita, ſugo di limone, e ſpezie, e ſi metterà nella Caſſa di paſta con farſa ſotto di Vitello, e ſopra butirro e fette di preſciutto. Quando ſarà cotto ſi ſervirà caldo.

P. della Pancia del peſce Spada.

La Pancia del Peſce Spada fettata, ſi condirà con olio, ſugo di limone, e ſpezie; e con una ſalſa di piſtacchi, acciughe, bottariche, e corteccia di limon verde, tutto ben peſto, e ſciolto con olio, aceto, e ſugo di Gambari. Poi ſe ne formerà il Paſticcio con farſa ſotto dell'iſteſſo Peſce, ſi farà cuocere, e ſi ſervirà per Entremèts.

P. di Trota al vino.

Tagliata la Trota a filetti, e condita con erbette aromatiche, ſpezie, butirro, vino di Sciampagna, ed un Coll di Gambari, ſi metterà nella paſta con farſa ſotto di carne di Capitone condita di ſpezie, e ſugo di limone. Dopo ſi metterà a cuocere, e ſi ſervirà.

P. in Gelo di Dentale.

Netto il Dentale dalla pelle e ſpina, ſi taglierà a fette, le quali ſi faranno adobbare con ſugo di limone, butirro, ſalvia trita, coriandri peſti, e ſpezie. Si metteranno dopo nella Caſſa di paſta con brodo di piedi di Vitello. Cotto ſi aprirà per metterci oltro brodo delli ſteſſi piedi, ma più ſtretto, e freddo ſi ſervirà.

P. di Cernia al Finocchio.

Si tagli a fette la Cernia, ſi ſchiacciano, e ſi riempino di farſa di Vitello condita di midolla di Manzo, ſpezie, e ſemi di finocchi; s'involtano ben ſtrette, e ſi mettono nella paſta con altra farſa di Vitello ſotto, e con un ragù ſopra di code di Gambari e finocchi a filetti. Fatto ſi farà cuocere, e ſi ſervirà per Entrèes.

P. di Spigola per i Goloſi.

Squamata che ſarà la Spigola, ſi caverà dalla parte della ſchiena la ſpina, e parte di carne, e ſi riempirà d'un ragù d'animelle, tartufi, code di Gambari, ed erbe. Dopo ſi metterà nella paſta con farſa ſotto e ſopra di carne e graſſo di Vitello, e carne parimenti di Spigola; ſi coprirà con fette di lardo preſciutto, e paſta, e ſi cuocerà; e così ſi ſervirà.

T. di Linguattole all' erbette.

Fatte le Linguattole a filetti, ſi unifcono con un ragù di ſpinaci, cipolline, ſonghi triti, tartufi, ſellari, preſſemolo, e majorana, tutto paſſato con olio. Si mettono nella paſta con farſa ſotto di carne di Merluzzo, condita di tarantello, erbette, capparini, ſugo di limone, ed olio. Dopo ſi farà cuocere il Paſticcio, e ſi ſervirà caldo.

Si

Si taglia la Pancia del Tonno a pezzi, si condisce con ſale, pepe, olio, e ſugo di limone, e ſi mette nella Caſſa di paſta con ſalſa di preſſemolo, cipolline, acciughe, menta, corteccia di limon verde, bottariche, ed un ſenſo d'aglio, ſciolta con olio, ſugo di limone, e malvaſia. Si farà cuocere, e ſi ſervirà per Entremèts. P. della Pancia del Tonno.

Della carne dello Scorfano tritulata, e meſcolata con fette di tartufi, prugnoli, code di Gambari, piſtacchi, paſſerina, erbette, ſpezie, e butirro, ſe ne formerà una Torta da ſervirla calda. T. di Scorfano.

Il Luvaro ſi taglia a filetti, che ſi metteranno a marinare con olio, aromi, e ſugo di limone. Dopo ſi metteranno nella paſta con una ſalſa di bottariche peſte con tartufi, cedro candito, pignoli, e giallo di Ragoſta, ſciolta con olio, ſugo di limone, e Colì di Gambari; aggiungendoci anche una farſa ſotto di carne di Ragoſta. Cotto che ſarà ſi ſervirà per Entremèts. P. di Luvaro all' Oritana.

Il Luccio ſi mette in Paſticcio, adobbato prima con butirro, erbette, e ſpezie, e con farſa di Capitone condita di ſugo di limone, e ſpezie; e cotto ſi ſervirà caldo. P. di Luccio.

Fettato il Carpione, e condito di butirro, e ſpezie, ſi metterà nella paſta con fette di carne di Vitello, e preſciutto, e con farſa ſotto parimenti di Vitello ſi farà cuocere. P. di Carpione al graſſo.

Ridotto il Capitone in pezzi, e marinato con olio, ſugo di limone, ſpezie, acciughe trite, timo, e ſemi di finocchi, ſi metterà nella Caſſa di paſta con farſa ſotto d'altro Peſce, e con ſalſa ſopra di tartufi e bottariche. P. di Capitone all' Olio.

La Ragoſta bollita ſi taglierà a pezzi, e ſi condirà con un ragù di fonghi, tartufi, erbette, e frutta di mare; legato con latte di pignoli, e giallo della medema. Così ſi metterà nella Caſſa di paſta, e ſi farà cuocere. P. di Ragoſta per Entrèes.

Paſſata la Teſtugine con butirro, o pure con olio, erbette, acciughe, e ſpezie, ſi metterà nella paſta con farſa d'altra Teſtugine ſotto, e con ragù ſopra dell'iſteſſe interiora, paſſate con tartufi, prugnoli, ed erbette; e legato con una Purè di piſelli ſi cuocerà. P. di Teſtugine per Entrèes.

Spaccate l'Acciughe, e cavatane la ſpina, ſi condiranno d'Acciughe ſalate, tartufi triti, erbette, bottariche, olio, latte di pignoli, e ſugo di limone. Se ne formerà una Torta con farſa T. di Acciughe freſche.

sa sotto di spinaci, passati con olio ed aglio, e si servirà calda.

Pasticcetti di Rane. Della carne delle Rane, unita con le loro interiora, tartufi triti, erbette, olio, sugo di limone, e latte di pistacchi se ne faranno Pasticcetti da servirli caldi.

T. d'Ostriche. Passate le Ostriche con butirro, e condite di spezie, erbette, ed un Colì di Gambari, se ne formerà una Torta, con farsa sotto di carne di Capitone, acciughe, e capparini.

P. d' Uova al Ragù. Indurite nell'acqua l'Uova, si pestano con parmegiano grattato, un pezzo di butirro, poco pane grattato, cedro candito, pistacchi, erbette, e spezie. Pesto il tutto si legherà con Uova sbattute, e si ridurrà in bocconi alla lunghezza d' un mezzo dito, quali infarinati si mettono dentro un ragù di fonghi, tartufi, code di gambari, ed erbe, passato con butirro, e legato con panna di latte. Assodati che saranno in questo e freddati, se ne formerà il Pasticcio, e si servirà caldo.

P. d' Uova alla Panna L'Uova quando sono indurite si spaccano per metà, e se ne cavano i gialli, quali si pestano con tartufi, pignoli, corteccia d'aranci canditi, parmegiano, spezie, e panna di latte. Poi si legano con Uova sbattute, se n'empiono i loro bianchi, mettendoli in una Cassarola con butirro, pressemolo trito, tartufi, e spezie; assaporati che saranno, se ne formi il Pasticcio con farsa sotto e sopra d' altre Uova peste e con panna di latte tramezzo; servendolo caldo.

P. di Carcioffi al Vitello. Tagliati i Carcioffi a quarti, e bianchiti in acqua, si passano con butirro, erbette, tartufi triti, e spezie, e si bagnano con Colì di presciutto. Poi si mettono tra la pasta con farsa sotto e sopra di Vitello, e tramezzo grasso di Vitello e presciutto trito. Si farà cuocere, e si servirà caldo.

P. di Sellari alla moda. I Sellari tagliati alla lunghezza d' un mezzo dito s'imbianchiscono nel brodo, e si passano con butirro, erbette, spezie, e panna di latte. Poi si mettono tra la pasta con farsa sotto e sopra di gialli d' uova condita di butirro, e spezie, e tramezzo panna di latte con tartufi a fette. Si farà cuocere, e si servirà caldo.

TRATTATO VIII.

DELL' UOVA.

NOn vi è cibo più netto e ſano dell' uova, imparticolare quando ſono di freſco nate da Galline giovani, graſſe, e paſciute di grano, o pane.

Uova ſperdute.

L' Uova ſi poſſono ſorbire appena nate; e volendole cuocere ſi girano avanti al fuoco, e quando incominciano a ſudare ſi ſervono.

Sperdute alla Parmegiana.

Sono ancor piacevoli l' Uova ſperdute, buttandole nell' acqua bollente; e quando ſi vedrà, che la chiara è aſsodata, ſi levano, e ſi ſervono con parmegiano grattato, e butirro liquefatto.

Sperdute al Colì di Pomidoro.

Sperdute l' Uova in acqua, come ſi è detto, ſi ſervono con Colì di Pomidoro, condito di butirro, erbette, e ſpezie.

Sperdute al ragù d'erbe.

Si ſervono l' Uova dopo ſperdute in acqua con un ragù ſopra d' erbe, cioè cipolla, ſellari, preſſemolo, acetoſa, e targone, tutto trito, e paſſato con butirro, e ſpezie.

Sperdute al Vino.

Si fanno l' Uova ſperdute in Vino, buttandole in eſſo mentre bolle; ed appena, che ſono aſſodate, ſi cavano, e ſi ſervono con un ragù di tartufi paſſati con butirro, preſſemolo, e ſpezie.

Sperdute al Latte.

Sono piacevoli l' Uova ſperdute in latte facendole cadere dentro di eſſo mentre bolle, e cavandole poi quando ſono aſſodate. Si ſervono con ſalſa di panna di latte condita di Vaniglia.

Sperdute all'Agreſta.

Sperdute l' Uova in brodo di Manzo, ſi ſerviranno con agre-

greſta ſopra, paſſata con butirro, preſſemolo, e ſpezie, e legata con gialli d' uova, e parmegiano.

Uova brodettate. Cotte l' Uova nel brodo di Cappone, ſi ſervono ſopra croſte di pane bagnate in latte, e coverte con gialli d' Uova, butirro, e latte, tutto prima addenſato.

Al Colì di Preſciutto. Sperdute l'Uova in brodo, e cotte, s'imbandiſcono con Colì di preſciutto, ove ſiavi targone, e tartufi triti.

Alli Gambari. Poſto a liquefare un pezzo di butirro in un piatto, vi ſi buttano le Uova, e quando ſono un poco aſſodate ſi ſervono con Colì e code di Gambari ſopra.

In Ragù. Si fan l' Uova in ragù, facendole prima indurire, poi tagliandole per metà, ſi mettono in una Caſſarola, ove ſiavi un ragù di fonghi, tartufi, cipollette, e preſſemolo, condito di butirro, e ſpezie.

Farſite all' Acetoſa. Dopo che l' Uova ſono bollite ed indurite, ſi laſciano freddare e ſi ſpaccano per levarne i gialli, quali ſi peſtano con acetoſa (paſſata in butirro) parmegiano, e poco butirro; tutto legato con uova sbattûte. Di queſta farſa ſe ne riempino i bianchi, e ſi mettono in una Caſſarola, ove ſiavi del butirro liquefatto, Acetoſa trita, e brodo. Quando tutto è cotto ſi ſerve.

Farſite all' Agreſta. Ripiene l' Uova con queſta farſa ſopra detta, s' infarinano, ſi dorano, e ſi friggono in butirro, ſervendole con acini d' agreſta paſſati con butirro, e legati con gialli d' uova.

In Fricaſſea. Bollite ed indurite l' uova, ſi tagliano a filetti, e ſi mettono in una Caſſarola, ove ſiavi del brodo condito di butirro, e preſſemolo trito; e quando ſi avranno a ſervire ſi legheranno con ſalſa di gialli d' uova, e ſugo di limone.

Naſtrate al Colì di Gambari. Sbattute l' Uova ben bene, e fattene con butirro quantità di frittatine ſottili, ſi laſcieranno freddare, poi ſi taglieranno a guiſa di naſtri, e con butirro, e cipolline ſoffritte, tartufi, e fonghi ſi uniranno in una Caſſarola, bagnandole con Colì di Gambari.

All'Aranci. Biſogna sbattere l' Uova con ſugo d'aranci, e condirle con ſale, e pepe; poi ſi butteranno in una Caſſarola ſopr' al fuoco con butirro dentro, dimenandole ben bene a guiſa di Crema; e quando ſi conoſcerà che ſono aſſodate ſi mettano nel piatto con croſte di pan fritto ſotto.

In farſa alla ranna. Indurite che ſaranno l' Uova in acqua, ſe ne caveranno i gu-

guſci, e ſi peſteranno con preſſemolo ed acetoſa trita (prima paſſata con butirro (pane grattato, parmegiano, ed un pezzo di bûtirro, ſi condiranno di ſpezie, paſſerina, cedro trito, e piſtacchi a filetti; poi ſi legherà queſta farſa con Uova sbattute, e ſe ne formeranno piccole palle, che ſi faran cuocere in brodo condito di butirro, e ſi legheranno con panna di latte.

In Tortelli alla ſalſa di Pomidoro.

Dell' Uova, peſſate come ſi è detto, ſe ne formeranno tortelli, quali infarinati e fritti, ſi ſerviranno con ſalſa di Pomidoro al butirro.

Alla Bracona.

Si facciano quantità di frittatine, ſi mettano ſpaſe ſopra un tavoliere, e ſi riempino d'un ragù di fonghi, tartufi, ed erbe trite, tutto paſſato con butirro, e legato con gialli d' Uova. Ripiene ſi chiuderanno ben ſtrette, e ſi metteranno in una Caſſarola con Colì di Gambari, facendole d' eſſo incorporare ſopr' al fuoco, e poi ſervirle.

Alla Corradina.

Fatta una frittata ben groſſa, con cipolline ſoffritte, erbette, e graſſo di Vitello trito, ſi farà freddare, e ſi taglierà in piccoli quadretti, quali ſi metteranno in una Caſſarola con Colì di preſciutto; ſi faranno in eſſo incorporare ſu le braci, e ſi ſerviranno.

Al verde fugo.

Si mettono a cuocere l'Uova in un piatto con butirro ſotto, condite di ſale, e pepe, e quando il bianco ſarà affodato ſi levano dal fuoco; dopo ſi coprono con un ſtretto ſugo caldo di ſpinaci, condito di butirro, gialli d' Uova, e parmegiano grattato.

Alla Giardiniera.

Si facciano cuocere l'Uova ſperdute in acqua con butirro, ma che reſtino tenere, e ſi ſervono con un ragù ſopra di piſelli, cipolline, lattuche trite, ſellari, preſſemolo, e majorana, tutto paſſato con butirro.

Alla Moda.

Cotte l'Uova in un piatto con butirro ſotto, ſi ſerviranno con un ragù di tartufi, e ſalſa di butirro.

Fritte alla ſemplice.

L'Uova ſi fan fritte nel butirro, e ſi ſervono calde ſopra croſte di pane dorato, e fritto.

Alla ſalſa di Pomidoro.

Dopo fritte l'Uova come ſi è detto, ſi poſſon ſervire con ſalſa di Pomidoro ſopra.

Alla ſalſa di Cedro.

Fritte l'Uova con butirro, ed aſciugate del graſſo, ſi ſerviranno con ſalſa di cedro, ſciolta con ſugo di limone, ed aceto roſato.

In Suppreſe.

Indurite l'Uova, e nette da guſci, ſi peſteranno con parme-

megiano grattato, cedro, piſtacchi, e ricotta, condite di ſpezie, e legate con uova sbattute. Se ne formeranno tanti pezzi alla lunghezza d'un mezzo dito, quali infarinati, dorati, e fritti, ſi ſerviranno con ſalvia fritta intorno.

Alla Dama. Si facciano quantità di frittatine, e ſi riempino di crema compoſta di panna di latte, gialli d'uova, e portogallo peſto; poi s'involtano ben ſtrette, s'infarinano, ſi dorano, e ſi friggono, ſervendole con pane fritto.

Alla Portogheſe. Peſte l'Uova con piſtacchi, corteccie di Portogallo candite, e marzapane, ſi condiſcono di cannella, s'impaſtano con uova sbattute, e ſe ne formano ciambellette, le quali dopo infarinate, e dorate ſi friggono, e ſi ſervono con ſalſa di Portogallo candito e ſugo di limone.

In Bignè alla Salvia. Si faccia una frittata, con uova, parmegiano, ſalvia trita, e poco zucchero, quale freddata ſi tagli in bocconi, che veſtiti di paſtetta, compoſta di fiore, latte, ed uova, ſi friggeranno, e ſi ſerviranno con ſalvia fritta.

Alla Turineſe. L'Uova dure ſi tagliano a quarti; ſi dorano, e ſi paſſano nel pane, e parmegiano grattato; dopo ſi friggono, e ſi ſervono con ſalſa di butirro.

Alla Campagnola. Fatte ſoffriggere con butirro, ſale, e pepe, cipollette, preſſemolo, ſalvia, e menta, ſi legheranno con uova, e parmegiano grattato, e ſe ne formeranno bocconcini, quali infarinati, e dorati, ſi friggeranno e ſi ſerviranno.

All'Ingleſe. Da una groſſa frittata, fattone un piccatiglio, quale unito con ricotta paſſerina, pignoli, parmegiano, e cedro candito trito, ſi legherà con uova sbattute, e ſe ne formeranno bocconcini, che infarinati, dorati, e fritti ſi ſerviranno caldi.

Farſiti alla Panna. Indurite l'Uova, e ſpaccate per metà, ſe ne cavino i gialli, che ſi peſtano con cedro candito, zucchero, panna di latte, piſtacchi, e cannella in polvere. Poi di queſto paſtume legato con uova sbattute ſe n'empiranno i bianchi, e ſi friggeranno, ſervendoli con panna di latte.

In Frittelle all' Agreſta. Si facci cuocere in butirro dell'agreſta con ſale, pepe, e noce moſcata; poi ſi unisca con parmegiano grattato, limon verde rapato, ed uova sbattute, formandone un paſtume quaſi ſodo; quale ſi ridurrà in bocconi, che involti in pane, e parmegiano grattato, ſi friggeranno, per ſervirli con croſtini intorno.

Si

Si facciano tante Caſſettine di pane, le quali bene ingraſſate dentro e fuori di butirro, vi ſi metta ad ognuna un giallo d'uovo crudo, con panna di latte ſotto e ſopra, condita di cannella, e vaniglia. Dopo ſi facciano cuocere per poco al forno, e ſi ſervino, Alla Corrana.

I gialli dell'Uova crudi involti in fior di farina, uova sbattute, ed in pane e parmegiano grattato, ſi friggono in iſtrutto, e ſi ſervono ſopra croſte di pane paſſate in butirro. Alla Regina.

Si sbattino bene l'uova con poco ſale, e poche gocciole d'acqua, e ſi buttino alla padella, ove ſiavi del butirro ben riſcaldato, ſi dimenino con meſtola di legno, affinchè venghi equalmente cotta, avvertendo di laſciarla tenera, voltarla, e rivoltarla, per farle fare dall'una, e l'altra parte la croſta, e ſervirla ſubito. Frittata alla ſemplice.

Dopo sbattute l'Uova come ſi è detto, vi ſi aggiungerà del parmegiano grattato, e fior di latte, e ſi farà cuocere con butirro in più quantità. Alla Parmegiana.

Tritulato un groſſo pezzo di preſciutto con midolla di Manzo, ſi unirà con l'Uova sbattuta, un poco di parmegiano, e foglie di menta, e ſi farà la frittata con attenzione, acciò tutto venga cotta egualmente. Col Preſciutto.

Arroſtito col ſuo graſſo il Rognone del Vitello, ſi tritulerà con preſſemolo paſſato in butirro, e ſi meſcolerà con l'uova sbattute, panna di latte, e parmegiano, e ſe ne formerà la frittata. Alla Cittadina.

Si facci un piccatiglio di petti ed interiora di Beccacce arroſtite, preſciutto, midolla di Manzo, e preſſemolo, e ſi uniſca con l'uova sbattute per formarne la frittata, condita di pepe, e ſale. Alla Beccaccina.

Si paſſono in una Caſſarola con butirro, cipolline, preſſemolo, indivia, menta, acetoſa, ſparagi, e majorana, condite di ſale, e pepe, e fredde ſi uniſchino con Uova sbattute, e poco formaggio grattato, e ſe ne formi la frittata; ſervendola con preſſemolo fritto. Alla Giardiniera.

Sbattute l'Uova ſi meſcolano con ricotta, graſſo di Vitello trito, paſſerina, ſpezie, e cedro candito, e ſe ne facci la frittata, da ſervirla calda. All'Ingleſe.

Bianchiti i lattaroli del Vitello, e netti dalle pellicole, ſi ta- Golo ſa.

taglieranno a dadi, e si passeranno in butirro con presemolo, cipollette, e presciutto trito, conditi di sale, e pepe. Poi freddi si uniranno con l'uova sbattute, e se ne farà la frittata.

All' Agresta. Schiacciata una quantità d'agresta, e passata con butirro, presemolo, presciutto trito, e spezie, si unirà con l'Uova sbattute condite di parmegiano, e se ne farà la frittata; servendola con acini d'agresta fritti alla pastetta.

Alla Moresca. Passato in Cassarola il fegato della Lepre, condito di sale, pepe, cipollina, e timo, si tritulerà con midolla di Manzo, e si unirà con l'Uova sbattute, e parmegiano grattato. Se ne formerà la frittata, e si servirà con salvia fritta.

Ai Sparaci. I Sparaci bianchiti, e tagliati in piccoli pezzetti, si passano con butirro, presemolo, presciutto trito, e spezie; poi freddi, si unisono con parmegiano grattato, e con l'uova sbattute, e se ne farà la frittata, servita con sparaci fritti intorno.

Alla Marinaresca. Si prendono patelle, canholicchi, ostriche, e code di Gambari, netti dalle loro scorze, e si passano con butirro, presemolo, e spezie; poi si unisano con l'Uova sbattute, e cacio grattato, e se ne farà la frittata, da servirla con ostriche fritte intorno.

Alla Romana. Le fave verdi nette da gusci e pellicole si passano con butirro, cipolline, erbette trite, e spezie; e quando saran quasi cotte si uniranno con provature in fette, panna di latte, ed Uova sbattute; formandone con butirro la frittata.

Alla Rustica. Bisogna passar con butirro cipolle a filetti, presciutto in fette, e menta, condite di sale, e pepe; quando tutto è ben soffritto, e freddato, si unirà con l'Uova sbattute, formaggio grattato, e se ne formerà la frittata.

Alle Rane. Bianchite le Rane in brodo di Manzo, se ne caverà la carne dalle cosce, il fegato, e loro uova, e tutto si unirà con l'uova sbattute presemolo trito, e spezie, formandone con butirro la frittata.

Alla Monaca. Le Petronciane nette dalla pelle si tagliano a dadi, si passano con butirro, presemolo, e spezie; e quando son quasi cotte si tritulano con grasso di Vitello, e si unisono con parmegiano, ed Uova sbattute, e se ne formi la frittata.

Alla Nobile. Cotta in brodo la Zinna di Vacca, e tritolata con midol-

dolla di Manzo, si unirà con panna di latte, spezie, ed Uova sbattute, e se ne farà la frittata.

Netti i Pomidoro dalle pellicole, e semi; si passa la loro polpa con butirro, spezie, e majorana; dopo si tritoli con panzetta di Porca, si unisca con ricotta ed Uova sbattute, e se ne facci la frittata. Ai Pomidoro.

Tagliate a dadi delle Provature, ed unite con presciutto trito, grasso di Vitello, parmegiano, spezie, ed Uova sbattute, se ne facci la frittata, da servirla subito cotta. Alle provature.

I tartufi tagliati a fette, si passano con butirro, presemolo, acciughe, e spezie, e si unischino con Uova sbattute, per formarne la frittata. Tartufolata.

Bianchite le Cervella d' Agnello, tagliate a bocconi; e passate con butirro, presemolo, e cipolline trite, si condischono di spezie, e fredde si unischino con uova sbattute, e parmegiano grattato, e se ne farà la frittata. Alle Cervella d' Agnello.

Le mela Lappie nette dalla corteccia, e tagliate in fette, si passano con butirro, grasso di Vitello, e spezie; poi si unischino con panna di latte, ed uova sbattute, e se ne formi la frittata. Alle mela.

Si prendano i fichi non troppo maturi netti dalla pelle, e tagliati a filetti, si condischono con butirro liquefatto, presciutto trito, parmegiano, e spezie; dopo si unischino con uova sbattute formandone la frittata. Ai fichi.

Le foglie di spinaci ben trite, si passano con butirro, si condischono di spezie, e si unischino con panna di latte, ricotta, ed uova; e così si formerà la frittata. Alle foglie di Spinaci.

Si prendino quell' Uova che si vuole, si dissonischino i bianchi dai gialli; i bianchi si montano, ed i gialli si dimenino con panna di latte, e parmegiano; poi si uniranno l'uni, e gl'altri, e se ne formerà con butirro la frittata, la quale nel cuocerla bisogna dimenarla, acciò ugualmente venghi cotta, e gonfia. Alla Corradina.

Una quantità di bottoni di Galletti, si passano con butirro, grasso di Vitello trito, presemolo, e spezie. Poi si unischino con panna di latte, parmegiano, e midolla di Manzo trite, e l'uova sbattute, e se ne facci la frittata; servendola coronata di crostini fritti in butirro. Alla Cicceide.

Si fanno frittate di varj colori; con gialli soli si fa gialla, con la chiara si fanno bianche, col sugo di bietola si fanno verdi, e col Variata.

e col ſugo delle carote ſi fanno roſſe. Poſſonſi inſieme queſte varie frittate unire con diligenza in un piatto, legando le commeſſure con i colori ſuddetti meſcolati con uova; ſi farà rappigliare al forno, e ſarà una frittata variata.

Coll' iſteſſo metodo ſi poſſono fare altre frittate di carni, di frutta, ed erbe.

TRATTATO VIII.

DEL LATTE.

CAPITOLO I.

DEL Latte se ne può far uso in tutti i tempi dell'anno. La miglior parte del Latte è il Butirro. L'uso di questo è grandissimo nelle Cucine, poichè non vi ha vivanda, che non possa condirsi col butirro. Dal latte se ne possono formare delicatissime vivande, come Spume, Creme, e Budin. Il miglior latte è quello di Vacca, ma in mancanza di questo è buono ancora quello di Pecora. Si parlerà in primo luogo d'una vivanda particolare del Butirro, delle Spume, e Latte arrostito; ed in due seguenti Capitoli delle Creme, e Budin.

Butirro arrostito allo spiedo.

Per Arrostire un pezzo di butirro bisogna primieramente manegiarlo ben bene nell'acqua gelata per indurirlo, e spogliarlo da qualche sierosità. Di poi si metta in un catino d'argento, rame, o stagno con neve sotto, s'impasti con un poco di mele chiarificato e denso, e si dispogna in forma ovata, infilzandolo allo spiedo secondo la sua lunghezza. A fuoco di riverbero si dovrà girare con destrezza da mano soda ed eguale. Nel girarlo bisogna continuamente impolverarlo di pane grattato ben setacciato, e condito con polvere di cannella, e zucchero, il quale imbevendosi della parte liquefatta, penetra dentro il butirro e formerà crosta. Nella qual maniera si servirà.

Panna di latte alla ſemplice.

Il latte quando è ripoſato per una notte in una gran conca piana, e larga, fa una certa panna, che chiamaſi ancora capo di latte, e queſt'è la parte più graſſa, più ſoda, e più guſtoſa. Queſta panna di latte ſi leva con legerezza, e ſi pone ſopra i tondi, ſervendola con croſtini ſotto di pane di ſpagna, con zucchero ſopra, ed acqua di cannella.

Panna Montata alla Nobile.

Poſta la panna di latte in un catino di creta, argento, o ſtagno con neve ſotto, tanto ſi batte, e ribatte con le bacchette, ſintanto che monta in una denſa ſpuma; ſi farà per poco ripoſare; poi ſi caverà togliendo la parte ſieroſa, che reſta nel fondo, e ſi tornerà a battere leggermente, condendola con zucchero, cedro trito, e cannella in polvere, o pur vaniglia; e s'imbandirà con cialdoni intorno ſubito fatta.

Latte Mele.

Meſcolata panna, e latte di Vacca con mele (prima chiarificato) in un catino profondo, s'agita tanto con frullo, che divenga ſpuma ſoda; la quale ſi condiſce con corteccia di portogallo trita, con coriandri, e cannella in polvere, e ſi ſerve ſopra biſcotti di pane di Spagna.

Latte arroſtito allo ſpiedo.

La panna col latte ſi cuoce allo ſpiedo. Per farla biſogna prendere due caraſe di latte di Vacca; ed altre tanta panna d'eſſo, ſei once di zucchero, dieci gialli d'uova, un'oncia di cannella in polvere, ed altra di vaniglia, meſcolando ben bene il tutto. Poi ſi pigli una canna alla lunghezza d'un palmo è più, e s'infilzi allo ſpiedo in maniera che reſti ſalda: ed alla detta s'avvolti del canape non filato alla groſſezza quaſi d'un dito; e poſto lo ſpiedo a girare a fuoco violente di riverbero, ſi vada continuamente lungo la canna gettando queſto compoſto pian piano, acciocchè reſti rappreſo. Dopo con diligenza ſi tolga la canna con il latte arroſtito dallo ſpiedo; quale ſi ſpaccherà tutto in due parti cavandone la canna e canape. Si tornerà a chiudere come prima con chiara d'uovo, ſervendolo caldo. Volendolo ſervir freddo ſi può tagliare in fette.

CAPITOLO II.

Delle Creme.

VArie ſpecie di Creme dal latte ſi poſſono formare, ſecondo i varj ingredienti; eccone la doſe che puol ſervire per regola di tutte, creſcendola però o diminuendola ſecondo i varj guſti. Per due caraſe di latte ſi prenda una libra di zucchero fino, dieci gialli d'uova, e tre once di fior di riſo. I gialli d'uova, zucchero, e fior di riſo con un poco di latte ſi dimenino ben bene in una Caſſarola, che formino un compoſto, il quale maggiormente poi ſi ſciolga col rimanente del latte. Queſta compoſizione ſi paſſerà per ſetaccio in altra Caſſarola, nella quale vi ſi metteranno groſſi ſtecchi di cannella, e corteccia di limone. In queſta maniera ſi metterà a cuocere lentamente, girandola ſempre con meſtola di legno verſo la medeſima parte. Quando ſarà addenſata ſi caverà la corteccia di limone, e cannella, e ſi dimenerà (fuor del fuoco) ben forte per farla divenir morbita; dopo ſi verſerà nel piatto, e ſi ſervirà fredda, con pane di Spagna ſotto. Crema gialla ſemplice.

La Crema vergine ſi fa con le chiare d'uova, le quali ſi devono battere per montarle, e poi aggiungerci il zucchero, poche gocce d'acqua di fiori d'aranci, ed il latte. Dopo ſi metta nella Caſſarola ſul fuoco, e girandola ſempre, ſi farà aſſodare. Cotta ſi verſerà nel piatto, e ſi ſervirà fredda, ornata di confettura. Alla Vergine.

Dopo che il latte è ſtato meſcolato col zucchero, gialli d'uova, e fiore, vi ſi aggiungeranno once quattro di Cioccolata ſciolta con un poco di latte ed acqua, ed il tutto ben dimenato ſi paſſerà per ſetaccio, e ſi metterà a cuocere. Quando ſarà cotta, ſi caverà, e ſi verſerà nel piatto, ſervendola fredda. Alla Cioccolata.

Le foglie di ſalvia verde peſte con corteccia di cedro can- Alla Salvia.

dito, si mescolano con i gialli d'uova, zucchero, e fiore; e tutto sciolto con il latte, si passera per setaccio, si farà cuocere alla giusta cottura, e si servirà fredda.

All'Aranci. Le corteccie di due aranci di Portogallo si pestano, e si uniscono con il zucchero, gialli d'uova, e fiore, e con il latte si stemprano, e si passano per setaccio. Passato il tutto si metterà a cuocere nella maniera detta; e quando sarà alla cottura, vi si metteranno delle corteccie candite di portogallo ben trite, e si verserà nel piatto, servendola fredda.

Alla Vaniglia. Due oncie di Vaniglia si pestano con due oncie di cannella, e si mescolano con il zucchero, gialli d'uova, fiore, e latte. Si passi per setaccio, si metta a cuocere, e si servi fredda.

Di Popone. Un Popone netto dalla corteccia e semi (ma che sia rosso e gustoso) si tagli a dadi, e si faccia cuocere in Cassarola con suo sugo condito di polvere di cannella ed acqua di fiori d'aranci. Cotto si farà freddare, e si stempri col zucchero, gialli d'uova e fior di riso, sciogliendo il tutto con il latte. Poi si passi per un setaccio da mezza pasta, e si facci cuocere, servendola fredda con pezzetti di popone giulebbato.

Alla Cannella. Bisogna prendere una quantità di stecchi d'ottima cannella, e metterli ammollo nel latte sopra le braci, dimenandolo sempre acciò possa estrarre il senso. Poi freddato si unirà col zucchero, gialli d'uova e fior di riso, si passerà per setaccio, e si farà cuocere, servendola fredda con cannellini d'intorno.

Amaricante. Quattr'oncie di mandorle amare si bianchiscono, si pestano ben fine, e si dislattano con il latte che si è preparato per la Crema; dopo si passa per setaccio, e si unisca con il zucchero, fiore, e sei chiare d'uova montate, mettendola a cuocere al solito. Si servirà con mandorle amare confettate d'intorno.

Alle Pesche. Le Pesche ben mature nette dalla corteccia, si tagliano a fette, e si fan cuocere con zucchero chiarificato. Dopo si disfanno, e si uniscono con il zucchero solito, gialli d'uova, fiore, e latte, stemperando ogni cosa. Si passa per un setaccio largo, e si fa cuocere, formandone la Crema, che si servirà fredda, con fette di Pesche giulebbate.

Di Cafè. Si prendano quattr'oncie di Cafè abrustolito, e polverato si metta nel latte in un vase sopra le braci, e si dimeni ben bene sintanto che estrae il gusto; dopo si passi per setaccio, e fred-

freddato si unisca col zucchero, gialli d'uova, fior di riso, e latte, e si farà cuocere. Cotta si servirà fredda con Cafè confettato intorno.

Di Pistacchi.

Oncie sei di Pistacchi bianchiti, e netti dalla pelle, si pestano con oncie sei di cedro candito; ed il tutto ben mescolato col zucchero, gialli d'uova, e fiore, si stemprerà col latte, si passerà per setaccio, e si metterà a cuocere; servendola fredda con pistacchi confettati intorno.

Alla Neva.

Si montano sei chiare d'uova per due carafe di latte, e montate che saranno, si mescolino con zucchero, fiore, e latte. Si metta a cuocere con corteccia di limon verde, e stecchi di cannella; e quando sarà cotta, (tolta la corteccia, e cannella) si verserà nel piatto con fette di pane di Spagna sotto, e con merenghe intorno.

Bruciata.

Mescolato il zucchero, fior di riso, e gialli d'uova, si scioglierà col latte, si passerà per setaccio, e si metterà a cuocere. Quando la Crema sarà addensata, bisogna aggiungerci delle mandorle all'amberlina tritolate, cedro candito trito, e due goccie d'olio di cannella. Si verserà nel piatto, e prima di servirla si coprirà di zucchero in grana, e con pala infocata se le fa prendere un colore bruciato.

Alli Spinaci.

Bianchiti li Spinaci in quantità, si pestano con un pezzo di cedro candito, e pesti si mescolano con zucchero, gialli d'uova, e fiore, stemperando tutto col latte. Dopo si passerà per setaccio, e si farà cuocere, servendola fredda semplicemente.

Di Fragole.

Si stemprano libre tre di Fragole col zucchero, gialli d'uova, fiore, e latte, si passano per setaccio, e si farà cuocere la Crema, la quale si servirà fredda, con Fragole giulebbate intorno.

Alla Sposa.

Formata che sarà la Crema col zucchero, gialli d'uova, fiore, e latte, condita di corteccie di Portogallo trite, si potrà abellire a capriccio, pennellandola con zucchero cotto a perla di varj colori, cioè di cioccolata, bietola, zafferano, lacca, ed altro a piacere.

Alla Costantinopolitana.

Peste sei oncie di Pignoli è stemprate col latte; si mescolano con panna d'esso, gialli d'uova, zucchero, polvere di biscotti di Savoja, pistacchi tritolati, ed acqua di cannella. Si fa-

farà cuocere, e si servirà fredda con crosta di zucchero fatta con la pala infocata.

D'Anasi. Peste due once d'anasi, si mescolano col zucchero, gialli d'uova, e fior di riso, e si stemprano col latte, passando tutto per setaccio. Si farà cuocere, e si servirà con anisi confettati intorno.

Al bianco mangiare. Il Bianco mangiare si può fare in tutte quelle maniere, che si son dette delle Creme; non altro che dev'essere una materia più soda, e perciò bisognà regolarsi che per due carafe di latte v'abisogna una libra di zucchero, sei oncie di fior di riso, ed i gialli d'uova detti; sebbene d'alcuni questi non si pratticano, condendolo sempre con Portogallo, e cedro trito, acqua di cannella, o di fiori. Questo per esser sodo si può mettere dentro varie forme, per solo abellimento.

Creme varie. Bisogna sapere che d'ogni fiore, e frutto si possono fare delle Creme, regolandosi sempre siccome si è detto. Con le marmellate ancor si fanno Creme, basta che siano ben stemprate col latte, ed ancor condite col zucchero, gialli d'uova, e fiore di riso.

Da Magro. In giorno di magro si possono far Creme con latte di mandorle, Pignoli, o Pistacchi, zucchero, e fior di riso in più quantità senza gialli d'uova, condendole con acqua di cannella, cedro candito, ed altre cose a piacere, siccome si è detto dell'altre Creme.

CA-

Digitized by Google

CAPITOLO III.

De' Budin.

L'Esatta compositzione de' Budin non si può positivamente descrivere, poichè dipende dal gusto vario, ed abilità delle persone, le quali si potranno regolare secondo i varj ingredienti, che adopreranno.

Budin bollito alla Panna.

Si mescoli pane grattato con poco fior di riso, grasso di Vitello trito fino, zucchero, gialli d'uova con qualche chiara, cedro candito trito, passerina, e latte, con poco d'acqua di cannella. La dose di ciascheduna cosa sia tale, che rendino il composto grato, e liquido. Si racchiuda questo composto in un tovagliolo contenendo in mezzo un pezzo di butirro, e così facciasi cuocere per lungo tempo in una marmitta d'acqua bollente, con poco sale, stecchi di cannella, e corteccia di limon verde. Cotto il Budin si caverà dal tovagliolo, e si servirà con crema sopra di panna di latte.

Al sangue.

Si mett' a cuocere fior di farina di castagne con latte in modo tale, che formi una morbita polenta. Poi si facci freddare, e freddata si sminuzzi con grasso di Vitello trito, gialli d'uova, butirro, e zucchero, e si condisca con cannella, noce moscata, e cortecce d'aranci candite trite. Ciò fatto si mescoli con panna di latte, e sangue di Porco o Agnello, e se n'empino le budella di Porco in maniera che cuocendole non crepino. Si faranno bollire in acqua con foglie d'alloro, e sale, ed in essa si faranno freddare. Dovendole servire si riscalderanno nella padella con butirro.

Gustoso.

S'impasti pane grattato con poco fior di riso, zucchero, gialli d'uova con qualche chiara, panna di latte, e latte; si condisca con un pezzo di butirro, ed una corteccia di cedrato verde. Si faccia cuocere in una cassarola come una Crema a fuoco leggiero, e quando sarà addensato vi si metteranno pistac-

chi

chi a filetti, e cedro candito trito; se ne caverà la corteccia, di cedrato, e si metterà in altra Caffarola unta di butirro e polverata di pane grattato. Se le farà fare al forno una crosta, e si servirà.

All'Italiana. Si sbattono dell'uova intiere con panna di latte, e poi vi si metta pan grattato in giusta quantità, zucchero, cannella in polvere, noce moscata, e senso di cedrato, e si lasci incorporare. Si unga di butirro un piatto capace per il Budin, e se li facci un bordo di pasta, mettendovi dentro delle fette di mela odorose, corteccie d'aranci candite, un poco di vino moscato, e sopra queste il composto già detto. Si metterà a cuocere al forno polverato di zucchero, ed affodato si servirà caldo.

Alla Francese. Si tagli della mollica di pane a dadi, e si metta in un vase con latte, uova sbattute, grasso di Vitello trito, dattiri minuzzati, pistacchi a filetti, cedro candito, zibibo, cannella, noce moscata, e zucchero. Ciò tutto si metta in un piatto con orlo di pasta intorno, e con butirro sotto, facendolo cuocere al forno polverato di zucchero, e cotto si servirà caldo.

Verde. Grattato il pane, si unisca con poco fior di riso, e zucchero, e si bagni col latte, gialli d'uova, con qualche chiara, e sugo di bietola, si condisca con cedro rapato, con pistacchi triti, con polvere di cannella, e con butirro. Poi si faccia addensare adagiatamente sopr'al fuoco, e denso si metta in una Caffarola unta di butirro, e polverata di pane grattato. Si faccia affodare al forno, e quando avrà fatta la crosta intorno si servirà.

Semplice. Si prenda buona quantità di panna di latte, e si mescoli con gialli d'uova e due chiare, zucchero, pane di Spagna in polvere, butirro, cannella, e vaniglia. Si racchiuda questo composto in un tovagliolo unto di butirro, e polverato di fiore di riso, e si metta a cuocere in una marmitta con acqua bollente, condita di sale, e stecchi di cannella. Cotto se ne toglierà il tovagliolo, e si servirà con Crema gialla sopra.

Misto. Si pestino mandorle all'amberlina con coriandri cannella, e corteccia di aranci candita, e peste si mescolano nel latte, e si passi per setaccio. Vi si metta della mollica di pane tagliata a dadi, poco fior di riso, Uova sbattute, zucchero, passerina, pignoli triti, e grasso di Vitello. Tutto mescolato si metta in una Caffarola unta di butirro, e foderata di carta, facendolo cuo-

cuocere al forno. Cotto ſi ſervirà naſprato di cannella.

Budin alla Moda.

Si prendano mandorle bianchite, e ſi peſtano ben fine con fior d'aranci canditi. Poi ſi uniſcono con gialli d'uova, e qualche chiara, panna di latte e latte, graſſo di Vitello trito, zucchero, pane di Spagna in polvere, parmegiano grattato, cannella, e noce moſcata. Meſcolato tutto ſi farà cuocere al forno in una Caſſarola unta di butirro, e foderata di rete di Porco, e cotto ſi ſervirà caldo.

All'Imperiale.

I petti di Capponi arroſtiti e ben peſti con piſtacchi, ſi meſcolano con gialli d'uova, panna di latte, graſſo di Vitello trito, poco zucchero, e ſpezie, e ſi riempino le budella d'Agnello a quella lunghezza che piacerà, ma in maniera che nel cuocere non crepino. Si faran cuocere nella padella con butirro, e ſi ſerviranno calde.

Al Sangue di Porco.

Si meſcoli il ſangue di Porco ſciolto con panna di latte, graſſo e cervella di Porco trite, cedro ed aranci canditi triti, cioccolata rapata, ſpezie, e poco zucchero. Meſcolato tutto, ſe n'empiono le budella del Porco in maniera che non crepino, nel cuocerle, e ſi mettano in una marmitta con acqua fredda a cuocere, condendola di foglie d'alloro, ſale, e cannella in ſtecchi. Cotti ſi faranno in eſſa freddare; e quando ſi hanno da ſervire ſi faran riſcaldare ſopra la graticola con carta ſotto unta di butirro.

Di fegati di Capponi.

Si peſtano i fegati di Capponi con graſſo di Vitello, loro petti, e cedro candito, e ſi condiſcono di gialli d'uova, panna di latte e latte. Con queſto compoſto s'empiono le budella d'Agnello in maniera che cuocendole non crepino. Si faran cuocere in Caſſarola con butirro, e ſpezie; e ſi ſerviranno caldi.

All'Ingleſe.

Si prenda quantità di panna di latte, ed altretanto latte, e ſi sbatta bene con uova intiere, dopo vi ſi aggiunga zucchero fino, paſſerina, portogallo candito trito, dattiri ſminuzzati, e polvere di cannella, ſi farà cuocere in una Caſſarola come una Crema, e quando ſi ſarà aſſodato ſi verſerà nel piatto e ſi farà freddare. Freddato ſi polverizzerà di zucchero e ſi farà riſcaldare al forno, facendoli fare una bella croſta.

Alla Spagnola.

Si prenda della panna di latte, e ſi miſchia con gialli d'uova, zucchero, poco latte, un ſenſo di muſchio, e poco fior di riſo. Si metta a cuocere in Caſſarola ad uſo di Crema, ed addenſato ſi verſerà nel piatto con fette di pane di Spagna ſot-

to; si farà freddare, e quando s'avrà da servire si polvererà di zucchero, e se le farà una crosta con la pala infocata.

Alla Corradina.

Si prenda una quantità di panna di latte, e si monta con le bacchette in una densa spuma, dopo si farà riposare per deporre la parte sierosa, la quale si caverà. Si prendano de' gialli d'uova si dimenino con zucchero, cannella e vaniglia in polvere, e si unischano con la panna montata, aggiungendoci del portogallo, e pistacchi triti. Si verserà tutto in un piatto con sotto fette di pane di Spagna, e se li darà una legiera cottura al forno polverato di zucchero, e caldo si servirà.

TRATTATO IX.

DEL VITTO PITAGORICO.

IL Vitto Pitagorico conſiſte in erbe freſche, radiche, fiori, frutta, ſemi, e tutto ciò che dalla Terra ſi produce per noſtro nutrimento. Vien detto Pitagorico, poichè Pitagora, com' è tradizione, di queſti prodotti della Terra ſol tanto fece uſo. Non vi è dubio, che queſto vitto ſembri più naturale all' Uomo, e l' uſo delle carni le ſia nocivo. Procurerò in queſto Trattato parlare con qualche diſtinzione delle varie ſpecie dell' erbe, radiche ec. che poſſono eſſere di maggior uſo, e della maniera di condirle acciochè rieſcono di maggior piacere, tralaſciando per ora di trattare delli Pottaggi e Torte, che d'eſſe ſi poſſon fare; delle quali ne' ſuſſequenti trattati ſe ne farà parola.

Delli Spinaci, e Bietole.

LI Spinaci ſi ſoffriggono con olio preſſemolo trito, pepe, e ſale; cotti ſi ſerviranno ſopra croſte di pane con ſugo di limone, e Colì di gambari. Spinaci all' Olio.

Si ſoffriggono li Spinaci ancora con butirro, preſſemolo, pepe, e ſale; cotti ſi tritulano, e legati con parmegiano grattato, e gialli d' uova, ſi ſervono dentro caſſettine di pane bagnate di latte, dorate, e fritte nel butirro. Alla Parmegiana.

Soffritti li Spinaci come ſopra nell' olio, o butirro, ſi poſſono legare con latte di pignoli a guiſa di Crema, e ſervirli con croſtini intorno fritti nel butirro. Al latte di Pignoli.

Si bianchiſcono i Spinaci in acqua, e ſi aſciughano ben be- Alla Crema.

bene; poi tritulati si passano con butirro, conditi di spezie, e vi si metta della panna di latte, dimenandoli alla maniera di una Crema. Cotti si serviranno con fette di pane dorate e fritte.

Alla Bignè. Li Spinaci soffritti in butirro, conditi di spezie, e tritulati, si pestano con parmegiano grattato, e poi ligati con gialli d'uova, e panna di latte, se ne formano piccoli bocconcini, i quali si faranno friggere con poco butirro, e caldi si serviranno sopra crostini di pane.

In Bocconcini panati. Soffritti li Spinaci nel butirro con cipollette, pressemolo, e spezie; e tritulati si unischino con acciughe ancor trite. Questo composto diviso in piccoli bocconcini, si passano nel fior di farina, nell'uova, e nel pane grattato, e fritti nel butirro si servono caldi.

In Budin. Bianchiti li Spinaci, e passati con butirro, si tritulano, e si pestano con grasso di Vitello, cedro candito, parmegiano, e spezie; dopo si condiscono con gialli d'uova, panna di latte, e latte; e si mettono in una Cassarola sopra del fuoco con poco pane grattato facendoli addensare a guisa di Crema. Ciò fatto si metterà questo composto in una o più Bonettine unte di butirro, e polverate di pane, facendolo assodare al forno, e si servirà caldo.

Alla Corradina. Conditi ed addensati i Spinaci, come si è detto, si metteranno stesi sopra d'una Tortiera, quali freddati che saranno si tagliono a quadretti, si dorano in uova, si mollicano, e si friggono, servendoli caldi con panna di latte.

In Ignocchi. Bianchiti i Spinaci, e pesti con parmegiano e pane grattato, ricotta, e spezie, si legheranno con uova, e si riduranno in un pastume, quale ridotto in pezzetti alla lunghezza d'un mezzo dito s'infarinano e si fan cuocere in brodo bollente, avvertendo di cavarli subito, che vanno sù. Si servono incaciati di parmegiano, e con butirro.

Alla Moda. I Spinaci s'imbianchiscono appena nell'acqua e si mettono, separate le foglie, sopra d'un panno, alle quali vi si metterà sopra di ciascheduna un pezzetto di farsa di Vitello, e s'involterà con quelle. Ciò fatto si accomodano nel piatto con un Colì di presciutto, e si fan stagionare sopra le braci.

Alla Pastetta. Soffritti i Spinaci con cipolline, acciughe, passerina, e spezie, si unischino con una pastetta, composta di fior di farina, lie-

lievito, acqua, e vino bianco, e si friggono in bocconcini, i quali si servono caldi.

Delle foglie di Bietole bianche se ne possono fare quelle vivande, che si son dette delli Spinaci. Delle Bietole rosse sono buone le radiche, che le chiamano Carote. Dell e Bietole.

Le Carote si fanno bollire nel vino, e cotte si pulisconо dalla lor pelle, e poi settate se ne forma una insalata condita con salsa di bottariche, acciughe, cappari, e pistacchi, tutto ben pesto e sciolto con olio, agro di limone, aceto, e con sale, e pepe lungo in polvere. Carote in Insalata.

Bollite le Carote in acqua e sale, si tagliano a filetti, e si passano con olio, aglio, presemolo, acciughe, sale, e pepe, e poi si leghano con giallo di Ragosta sciolto con sugo di limone. Al sugo di Ragosta.

Cotte le Carote sotto le braci si tagliano a fette, e si condiscono con sale, pepe, e sugo di limone. Si pestano dei tartufi con un spicchio d'aglio, e pesti si sciolgono con sugo di limone, ed una Purè di Ceci condita d'olio; con questo composto condite le Carote si mettono un pò su le braci, e poi si servono. Tartufolate

Cotte le Carote sotto le braci, e tagliate a dadi si passano con butirro presciutto, e menta trita, e si legano con Colì di Vitello ben condito d'erbette e spezie, servendole sopra croste di pane. Al Butirro.

Delle Carote se ne possono formare Cassettine, le quali cotte in buon sugo di carne, si possono servire ripiene di farsa di Vitello, o salpicon. Farsite.

Con le Carote si possono formare varj scherzi sopra vivande sì fredde, che calde. Si fanno ancora delle Carote Budin, come si dirà parlando delle zucche.

Delle Lattuche, e dell' Indivie.

SOglionsi servire le Lattuche cotte, e crude in Insalata, condite con olio, sale, ed aceto. Per renderla gustosa bisogna farla bollire nell'acqua con sale, e poi bandirla con salsa di targone pesto con acciughe e capparini, sciolta con olio, ed aceto. Lattuche al sapor di Targone.

Si

Ai gialli d' Uova. Si cuocono le Lattuche in brodo di Manzo, e si condiscono con erbette trite passate con butirro, poi si servono calde con salsa di butirro, e gialli d' uova.

Farsite al Colì di Vitello. Bianchite le Lattuche si fanno freddare ed asciugare, e ripiene con farsa di carne di Vitello pesta con midolla di Manzo, mollica di pane, gialli d' uova, erbette, e spezie; si cuocono in un Colì di Vitello condito d'erbe aromatiche.

Al Colì di presciutto. Si possono riempire le Lattuche con un salpicon d'animelle, funghi, tartufi, cipolle, ed erbette, tutto passato con grasso di Vitello e presutto trito, legato con uova; ripiene si cuocono in un Colì di presciutto, e si servono.

Alla Corradina. Si può formare un ripieno per le Lattuche, di cipolline, piselli, pressemolo, targone, ed acetosa, condite di spezie, e passate con butirro, con aggiungervi del cervello di Manzo bianchito, pesto, e mescolato con parmegiano, legando il tutto con uova. Così ripiene si fanno cuocere in brodo di Cappone, servendole con Colì di petti di Cappone.

Alla Parmegiana. Si fanno le Lattuche alla Parmegiana riempendole con una farsa di parmegiano, pressemolo, acetosa trita, acini d' agresta, gialli d' uova, e panna di latte. Si mettono a cuocere in brodo condito di butirro, ed erbette, e si bandiscono con salsa di butirro, gialli d' uova e panna di latte rasodata sul fuoco.

Alla Certosina. Ripiene le Lattuche con farsa di pesce, acciughe, erbette, e spezie, e ligata con Colì di Gambari, si fanno cuocere in buon brodo di pesce, servendole con una Purè di Piselli.

All' Oritana. Si riempiono le Lattuche con riso cotto in latte, e poi mescolato con ricetta, tartufi triti, grasso di Vitello, e spezie, legato con gialli e chiara d' uova. Si cuocono in brodo chiaro, e si servono con panna di latte, e butirro.

Dell' Indivie alla Crema. Bianchite, ed asciucate l' Indivie si riempiono con farsa di petto di Cappone pesto con grasso di Vitello, panna di latte, gialli d' uova, e spezie; ripiene si fanno cuocere lentamente con brodo di Cappone; e s' imbandiscono con crema di latte, e gialli d' uova.

Alla salsa di Butirro. L' Indivie bianchite ed asciugate si potranno anche farsire con parmegiano, erbette, e gialli d' uova, e cuocerle con brodo di Manzo, servendole con salsa di butirro, e targone trito.

In frittura. L' Indivie bianchite, ed asciugate, si mettono in una Cas-

sa-

ſarola con butirro liqueſatto condite di ſale, pepe ; ed erbette trite . Poi infarinate e dorate ſi friggono nel butirro , ſervendole calde con Colì di Vitello .

All' Olio .

L' Indivie ſenza punto bianchirle , ſi riempiono con farſa d' acciughe, tartufi, funghi, timo , un ſenſo d' aglio , condite di ſale , pepe, ed olio. Eſſendo ripiene ſi leghano con filo, e ſi fanno cuocere nella Caſſarola con olio ed aglio. Mentre cuocono biſogna rivoltarle ſpeſſo acciochè venghino a buona cottura. Cotte ſi taglierà il filo, e ſi ſerviranno con croſte di pane.

Alla Paſtetta.

Eſſendo l' Indivie bianchite ed aſciucate ſi mettono in un' vaſe con olio, vino bianco , ſale , e pepe . Poi ſi riempiono d' acciughe , ed attuffate nella paſtetta, fatta con lievito, acqua, vino bianco', ſale , e pepe, ſi friggono con olio , e ſi ſervono con preſſemolo fritto intorno.

De' Sellari , e Finocchi .

Sellari alla Moda.

LA parte più tenera delli Sellari ſi fa bianchire in acqua, ed aſciugati ſi pongono in una Caſſarola con butirro, ſale, pepe, ed erbette trite, facendoli lentamente cuocere ; ſi ſervono con parmegiano, e butirro ſtagionati al forno.

Alla Delfina.

Bianchiti i Sellari ſi cuocono in Caſſarola con carne di Vitello tritolata , preſciutto, erbette, ſpezie , ed un Colì parimenti di Vitello. Ed in queſto modo ſi ſervono ſopra croſte di pane.

Inboraccia-ti.

Dopo bianchiti i Sellari ſi fanno quaſi cuocere in brodo chiaro di Manzo ; freddati , ed aſciugati s' involtano uno ad uno in una farſa di Vitello prima paſſata, e poi peſta; poi infarinati s' indorano, ed involti nel pane grattato ſi friggono in ſtrutto, ſervendoli caldi con preſſemolo fritto.

Alla Panna.

Bianchiti i Sellari ſi cuocono nel latte condendoli di coriandri in polvere , cannella , e noce moſcata ; e ſi ſervono con crema di panna di latte, e butirro.

Al Cervellato .

I Sellari bianchiti ſi paſſano con Cervellato , preſciutto trito , ed erbette ; ſi fanno cuocere con buon ſugo di carne ; e ſi ſervono coverti d' erbette trite paſſate con' butirro .

Al Colì di Cappone.

I Sellari bianchiti ſi tagliano a dadi, e ſi paſſano con butirro, ed erbette ; poi ſi fanno cuocere con brodo di cappone.

Cot-

Cotti si legano con un Colì di petti di Capponi, servendoli dentro cassettine di pane bagnate nel latte, e fritte.

All'Erbette. Tagliati i Sellari, e bianchiti, si passano con butirro, prossemolo, acetosa, cipollina, e majorana, conditi di spezie, e si fanno cuocere con brodo di Castrato, servendoli sopra croste di pane con una Purè di Spinaci.

Alla Corradina. Bianchiti i Sellari si dividono in due parti, e si passano con butirro facendoli finir di cuocere. Poi di nuovo si uniscono tramezzandoci una farsa di Vitello passata e ben pesta, e così si accomodano in un piatto con Colì di presciutto, ed erbette trite, facendoli incorporare al forno.

Dei finocchi. Si mangiano i Finocchi per lo più crudi, ma anche cotti, e conditi in varie maniere riescono gustosi.

Al latte. I Finocchi puliti dalle radiche, e da ciò che in essi è di duro si bianchiscono in acqua con sale, e si cuocono nel latte conditi di cannella e noce moscata. Prima di servirli si fanno incorporare con panna di latte sul fuoco, ed un poco di zucchero.

Alla Firentina. Si cuocono i finocchi nel brodo di Cappone conditi con cannella, e noce moscara; e poi disposti in un piatto si servono con crema di latte gialli d'uova, zucchero, e semi di finocchi in polvere.

Al Vino. Passati i Finocchi con butirro, e spezie, si fanno cuocere con vino bianco conditi di zucchero, e sugo di limone.

Alla Pasta. Si bianchiscono in brodo i finocchi; freddati, ed asciugati si fanno marinare con vino bianco, corteccia di limone, coriandri pesti, cannella, e noce moscata. Poi s'involgono nella pastetta composta di fior di farina, vino bianco, e chiara d'uova, e si friggono; fritti si dispongono in un piatto coverti di zucchero, su cui si passa una pala infocata per incrostarlo, e si servono.

Al Coll bianco. Si bianchiscono in acqua i finocchi, e passati con butirro, si cuocono in un Colì di petti di Cappone sciolto con latte, e condito di cannella in polvere, e noce moscata. Si possono servire con croste di pane sotto, bagnate nel latte, e fritte nel butirro.

Al Cedro. Cotti i finocchi in brodo, freddati ed asciugati s'infarinano, si dorano, e si friggono con strutto, servendoli con salsa di cedro candito pesto, zucchero, cannella, ed aceto.

Pas-

Paſſati i Finocchi con butirro, preſciutto trito, timo, preſſemolo, e ſpezie ſi fan cuocere con Colì di lente, e ſi ſervono. Al Colì di Lente.

Si cuocono i Finocchi in vino bianco con foglie d'alloro, pepe, e cannella; e poi freddati e diſpoſti in un piatto ſi ſervono con ſalſa di piſtacchi, acciughe e corteccia di limone ben peſta e diſfatta con olio, aceto, e ſugo di limone, condita di zucchero, e noce moſcata. Alla Certoſina.

Sono ottimi i Finocchi in olio, paſſati prima con acciughe, erbette aromatiche, e ſpezie, e poi cotti con Colì di Gambari condito di ſpezie ed erbe. Al Colì di Gambari.

Si cuocono in acqua i Finocchi, e caldi ſi ſervono conditi d'olio, ſugo d'aranci, ſale, pepe, e polvere di ſemi di finocchi. Alla Ruſtica.

De' Cavolfiori, Torzuti, e Cappucci.

I Cavolfiori ſono in maggior ſtima degli altri cavoli; e ſono di maggior guſto i più teneri e bianchi. In qualunque maniera ſi ſervono prima s' imbianchiſcono in acqua con ſale. De' Cavolfiori.

Bianchiti i Cavolfiori ſi ſoffriggono con butirro, erbette, e ſpezie; poi ſi ſervono con parmegiano grattato, noce moſcata, pepe bianto, e butirro, facendoli prima un pò ſtufare ſu le braci. Al Butirro.

Eſſendo bianchiti i Cavolfiori, ed aſciugati, ſi cuocono in un Colì di preſciutto con erbette aromatiche. Al Colì di preſciutto.

I Cavolfiori bianchiti ſi paſſano con butirro, erbette trite, e ſpezie, ed accomodati in un piatto ſi finiſcono di cuocere al forno coverti con denſa ſalſa di butirro, parmegiano, e gialli d'uova acciocchè prendino color d'oro, e ſi ſtufino bene. Alla Pampadur.

Bianchiti i Cavolfiori ed aſciugati ſi adobbano con vino bianco, olio, corteccia di limone e ſugo, pepe, e cannella; e quando ſono incorporati ſi friggono con paſtetta, e poi involti di zucchero ſe le paſſa ſopra una pala infocata per darli colore, e diſpoſti in un piatto ſi ſervono. Alla Glaſſa.

Quando i Cavolfiori ſono quaſi cotti nell' acqua s' infarinano, ſi dorano, e ſi friggono. Si ſervono con ſalſa agrodolce di polvere di moſtaccioli, aceto bianco, zucchero, cor- All' Agrodolce.

teccia di limone, foglie d'alloro, e ſpezie.

Alla Salſa bianca. I Cavolfiori cotti nell'acqua con ſale, ſi ſervono freddi con ſalſa bianca d'acciughe peſte con pignoli, e ſciolta con aceto bianco, ſugo di limone ed olio, condita con pepe bianco.

Alla Tedeſca. Si paſſano i Cavolfiori con butirro, preſſemolo, cipolla, timo, targone, ſale e pepe, tutto ben trito, ed eſſendoſi incorporati, ſi ſervono con Colì di Manzo condito di ſpezie ed aceto.

Dei Cavoli Torzuti. Biſogna che i Cavoli ſiano verdi, torſuti, e teneri, altrimenti a nulla vagliano. Si ſervono netti dalle loro foglie, rimanendo ſolo i torſi netti dalla corteccia con la tenera cima.

Al Preſciutto. Si bianchiſcono i Cavoli in acqua bollente, e ſi fanno freddare in acqua freſca; poi aſciugati ſi paſſano con graſſo di Vitello, preſciutto trito, preſſemolo, un ſenſo d'aglio, e ſpezie, e ſi finiſcono di cuocere con buon ſugo di carne.

Alla Spagnola. Bianchiti e paſſati i Cavoli, come ſi è detto, ſi finiſcono di cuocere con buon brodo condito di peparoli ed aglio; e ſi ſervono legati con Purè di Ceci.

Al Cervellato. Dopo bianchiti i Cavoli, ſi paſſano con Cervellato di Milano, finendoli di cuocere con brodo di Manzo condito d'erbette. E ſi ſervono con il Cervellato meſcolato per dentro.

Al Sugo. I Cavoli bianchiti ſi finiſcono di cuocere con ſalſiccie e ſugo di carne, conditi di ſpezie, e ſellari triti; e ſi ſervono con parmegiano grattato coverti dell'iſteſſo ſugo.

Farſiti. Si vuotono i Torſi de' Cavoli, e ſi bianchiſcono; poi ripieni con farſa di Vitello ſi fanno cuocere in buon ſugo di carne, conditi d'erbette, e ſi ſervono con Colì di Vitello.

All'Olio. Cotti i Cavoli in acqua e ſale ſi paſſano con olio, acciughe, aglio, ſale, pepe, e ſemi di finocchio; e s'imbandiſcono con Colì di peſce, e ſugo di limone.

AllaRamolata. Cotti i Cavoli con acqua e ſale, ſi ſervono con ſalſa ramolata ſopra, o ſalſa bianca.

Al Capitone. Vuotati i Torſi de' Cavoli, e bianchiti, ſi riempiono con farſa di carne di Capitone, condita d'erbette, e ſpezie; ſi cuocono con brodo di peſce, e ſi ſervono con Purè di Lente. Con i Torſi di Cavoli ſi poſſono fare varj lavori, che ſervono per ornamento di vivande.

Del Cavolo Capuccio farſito. Il Cavolo Cappuccio netto dalle dure foglie ſi fa leſſare ed

ed asciugato si riempie tra foglia e foglia con farsa di Vitello, midolla di Manzo, cacio grattato, erbette, un senso d'aglio, e spezie, ligata con uova. Ripieno il Cappuccio si liga, e si fa cuocere in brodo di Manzo condito di presciutto, aglio, e basilico. E si serve con Colì di presciutto.

Si può riempire il Cavolo Cappuccio con rognone e grasso di Vitello, presciutto, salciccia di Porco, carne di Vitello, erbette, ed un senso d'aglio, tutto ben tritolato. S'involta in rete di Vitello, si fa lentamente cuocere allo spiedo ungendolo spesso con butirro, e si serve con crostini di pane fritti in butirro. Arrostito alla Moda.

Si riempie ancora con Riso incagnone cotto in ottimo brodo, midolla di Manzo, presciutto, tartufi, fonghi, ed erbe; e si fa cuocere in istufa involto di fette di lardo, e presciutto. Cotto s'involta nel parmegiano grattato, facendoli far crosta al forno, e si serve. Al Riso arrosato.

Si tagliano le foglie tenere dal Cavolo, si bianchiscono, e si asciugano; poi s'involtano una ad una con salpicon d'animelle, fonghi, tartufi ed erbe, e si fanno cuocere nel brodo di Cappone e Sciris, col quale si serviranno. Salpiconate.

Bianchite le foglie del Cavolo si riempiono con farsa di parmegiano, uova, butirro, ed erbe aromatiche; si fanno cuocere nel butirro, e si servono con ragù d'erbette aromatiche, passato con butirro un senso d'aglio, e ligato con gialli d'uova. All'Erbette.

Ripiene le foglie del Cavolo con ricotta, spinaci triti, gialli d'uova, e grasso di Vitello, si fanno suffrigere con butirro condite di spezie; e si servono con salsa di butirro, gialli d'uova e panna di latte, facendole prima rassodare nel forno. Alla Panna di latte.

Si può riempire il Cavolo intiero, o pure le semplici foglie con farsa di pesce, condita d'acciughe, tarantello, ed erbette, e cuocerlo con brodo di pesce, e servirlo con Colì di Gambari, o pure con Purè di Ceci. Da Magro.

In varie altre maniere si può farsire il Cavolo tanto da grasso, che da magro, come si fa noto dalle cose dette.

gano con salsa di tartufi, acciughe ed agli, ben pesta con spezie e sciolta con vino bianco; e si servono caldi.

Si cuocono i Carcioffi con acqua, vino bianco, e sale; si fanno poi freddare nell' acqua fresca, ed accomodati nel piatto con salsa Ramolata si servono freddi. Alla Ramolata.

Si tagliano i Carcioffi in quarti; si passano con butirro erbette e spezie; si fanno cuocere con brodo di Cappone, e si servono con gialli d'uova, e sugo di limone. In Guazzetto.

Le Zucche lunghe devono essere nè troppo grosse, nè piccole. Prima di cuocerle bisogna raderle d' intorno, e tagliarle in sottili fette rotonde; poi polverate di sale per qualche tempo, acciocchè mandino fuori un certo cattivo umore, si spremono tra le mani o tra due tondi, s' infarinano, e si friggono nello strutto. Si servono in un piatto tramezzate di parmegiano e butirro, coverte con salsa di gialli d' uova e butirro, rassodate nel forno. Delle Zucche lunghe. Alla Parmegiana.

Fritte, come sopra, le Zucche si accomodano nel piatto tramezzate da provatura grattata e condite con basilico pesto, zucchero, cannella in polvere, e butirro; e si servono con Coli di Vitello sopra, rassodato nel forno. Alla Dama.

Si friggono in olio, e si servono con salsa di presemolo, acciughe, menta, e scalogne, tutto ben pesto e condito con zucchero, e spezie, sciolta con aceto. Alla Rustica.

Si friggono le zucche nello strutto, e si servono con salsa agro-dolce composta d' aceto rosato, zucchero, polvere di mostacciolo, portogallo candito trito, e spezie. All'agrodolce.

Si tagliano le Zucche alla lunghezza d' un mezzo dito, e nette dal midollo si bianchiscono in acqua bollente. Poi freddate si riempiono con farsa di Vitello ben pesta con midolla di Manzo, condita d' erbette, spezie, e gialli d' uova, e si fanno cuocere in un Coli di Vitello, con senso di targone, e si servono. Farsite al Coll di Vitello.

Si riempiono le Zucche con un ragù di cipollette, presemolo, acetosa, sellari, fonghi, e tartufi, condito di spezie, passato con butirro, e legato con Uova. Si fanno cuocere in brodo di Manzo, e si servono con salsa di butirro, gialli d' uova, e sugo d' agresta. Alla Giardiniera.

Si possono riempire le Zucche con farsa di parmegiano, gialli d' uova, butirro, e basilico; si cuocono con brodo di Man- Al Basilico.

Manzo, e si servono con salsa di butirro, gialli d'uova, e basilico trito.

Imboraccia-te. Ripiene, e cotte le Zucche, s' infarinano, s' indorano, e mollicate si friggono nello strutto, e servonsi con salvia fritta intorno.

Al Saporetto. Si tagliano le Zucche a dadi, e si passano con butirro, erbette e spezie, e poi si cuocono con Coll di presciutto. Cotte si servono con parmegiano grattato, e basilico trito.

Alla Paolina. Sono ottime le Zucche ripieno con farsa di pesce ben condita d'erbe, cotte in buon brodo di pesce, e servite con Coll di Gambari.

Delle Zucche Vernine. Le Zucche vernine sono di color giallo, e di corteccia dura. Si possono servire l'Està, mentre son tenere, ma meglio sono l'Inverno.

Alla salsa di Cedro. Nette le Zucche dalla corteccia, e dai semi si tagliono a fettoline, le quali polverate di sale si purgano dalla loro malignità, come si è detto delle altre. Purgate s' infarinano, e si friggono nello strutto, o olio; e si servono con salsa di cedro candito pesto, e sciolta con sugo di limone.

In Frittelle. Si tagliano in pezzi le Zucche, e si cuocono con butirro e spezie. Poi si pestano, e peste s' impastano con ricotta, cacio, uova, spezie, e poco zucchero. Se ne formano bocconi, i quali infarinati, dorati, e fritti si servono caldi.

Alla Crema. Cotta la Zucca con butirro e spezie si pesta, e si passa per setaccio. Poi si unisce con latte, gialli d' uova, cannella, e nocemoscata, si fa addensare a guisa di Crema e si serve sopra croste di pane.

In Budin. Se ne può anche formare un Budin se cotta prima con butirro e spezie; poi pesta e passata per setaccio, si unisce con ricotta, panna di latte, gialli d'uova, latte, polvere di cannella, e poco pane grattato si addenza bene, ed addensata si versa in altra Cassarola unta di butirro, e polverata di pan grattato, facendola finir di cuocere al forno e si serve calda.

Dei Fiori di Zucche. I fiori di Zucche si possono anche servire fritti e ripieni. Si friggono o prima infarinati e dorati, o con pastetta. Si riempiono in tutte quelle maniere descritte parlando delle Zucche, lunghe.

Del

Delli Sparagi, Lupoli, e Paſtinache.

I Sparaci o ſono di giardino o ſalvatici. I ſecondi ſono migliori. Sì gli uni, che gli altri ſi ſervono dell' iſteſſa maniera, ed hanno biſogno di poca cottura. Delli Sparagi.

Si leſſano i Sparagi in acqua con ſale, e freddati ſi ſervono con ſalſa d'acciughe, preſſemolo, e ſcalogne, tutto ben peſto e ſciolto con olio e ſugo di limone, condita di ſale, e pepe. Alla Ramolata.

Leſſati li Sparagi ſi ſervono caldi con ſale, pepe, agro di limone e butirro liquefatto. Al Butirro.

Si bianchiſcono li Sparagi, ed aſciugati dall'umido ſi condiſcono con ſale, pepe, e ſugo di limone. Poi infarinati e dorati ſi friggono con ſtrutto, e ſi ſervono caldi. Fritti.

Bianchiti i Sparagi, aſciugati e conditi con ſugo di limone, ſale, e pepe, ſi tagliono in pezzetti, quali involti nella paſtetta ſi friggono con butirro a piccoli bocconi, e ſervonſi caldi come ſono, o pure con glaſſa di zucchero. Alla Bignè.

Si bianchiſcono li Sparagi, ſi tagliano a pezzi e ſi paſſano con butirro, erbette, e ſpezie; poi freddati ſi uniſcono con parmegiano grattato, graſſo di Vitello trito, ed uova; e ſi friggono in bocconi con ſtrutto. Alla Corradina.

Dopo bianchiti li Sparagi ſi paſſano con butirro, erbette, e ſpezie, ſi cuocono con brodo di Caſtrato, e ſi ſervono con ſalſa di gialli d'uova, e ſugo di limone, o pure con Purè di Piſelli. Brodettati.

Bianchiti che ſaranno li Sparagi, ſi paſſano con butirro, erbette, e ſpezie; dopo ſi accomodano nel piatto con butirro, e parmegiano facendoli un poco ſtufare, e ſi ſervono con Coli di Vitello, o con panna di latte. Alla Moda.

Si bianchiſcono li Sparagi, e poi conditi con olio, preſſemolo, aglio, acciughe, tutto ben trito e condito con ſale e pepe, s'involtano nella carta, e ſi fanno cuocere pian piano ſopra la graticola. Alla Contadina.

Si bianchiſcono li Sparagi, ſi paſſano coh olio, aglio, acciughe, cerfoglio, e preſſemolo, e ſi finiſcono di cuocere con Coli di Gambari, o pure con Purè di Ceci. All'Olio.

I Lu-

Dei Lupoli. I Lupoli ſono inferiori ai Sparagi ; ma volendone far uſo ſi poſſono ſervire in tutte quelle maniere, con le quali ſi preparano li Sparagi.

Delle Paſtinache. Le Paſtinache per lo paſſato ſono ſtate riputate viliſſime ; ma ora ſe ne fa non poco uſo nelle Menſe nobili.

Al Targone. Nette le Paſtinache al di fuori e ſpaccate per metà ſe ne toglie il midollo, e ſi bianchiſcono in acqua con ſale ; ſi tagliano in pezzi, e paſſate con butirro, erbette, e ſpezie, ſi finiſcono di cuocere in un Colì di preſciutto con quantità di targone trito, e così ſi ſervono.

Alla Parmegiana. Bianchite le Paſtinache, e paſſate con butirro, erbette, e ſpezie, ſi ſtufano condite con parmegiano grattato, butirro, e polvere di cannella; e ſi ſervono coverte con ſalſa di butirro, gialli d' uova e panna di latte, raſſodata al forno.

Imboracciate. Dopo che le Paſtinache ſono bianchite, come ſi è detto, ſi condiſcono con ſugo di limone, butirro liquefatto, ſale, pepe, e noce moſcata ; s' infarinano, ſi dorano, e paſſate nel pane, e parmegiano grattato ſi friggono nello ſtrutto, e ſi ſervono calde.

Alla Giaſſa. Spaccate le Paſtinache, e bianchite, ſi adobbano con vino bianco, corteccia di limone, coriandri, e ſpezie ; ſi mettono nella paſtetta compoſta con fior di farina, lievito, acqua, e vino bianco, ſi friggono nello ſtrutto, e ſi ſervono con giaſſa di zucchero.

Al Colì di Vitello. Tagliate le Paſtinache alla lunghezza d' un mezzo dito, e ſpaccate per metà ſe ne cava il midollo, e s' imbianchiſcono in brodo condito di ſugo di limone. Poi freddate ſi riempiono con farſa di Vitello ben peſta, e condita di gialli d' uova ; panna di latte, e ſpezie, e ſi riuniſcono. Così riunite ſi paſſano nel fior di farina, ſi dorano e ſi friggono nello ſtrutto, e con Colì di Vitello ſi fanno finir di cuocere, e ſi ſerviranno.

Alla dama. Spaccate le Paſtinache, e bianchite in acqua ſi condiſcono con latte, cannella, e zucchero ; ſi dorano, ſi friggono nello ſtrutto, e ſi ſervono con Crema di latte, gialli d' uova, e zucchero.

Al Mele. Si prendono le Paſtinache, ſi tagliano alla lunghezza d' un dito, e ſi bianchiſcono con acqua e ſale ; aſciugate s' infarinano, e ſi friggono con ſtrutto. Fritte ſi mettono in una

Caſ-

Caſſarola con mele chiarificato e polvere di cannella, ed incorporate ſul fuoco ſi ſervono sì calde, che fredde.

Tagliate le Paſtinache in pezzi, e bianchite, ſi paſſano con olio, aglio, preſſemolo, tartufi triti, e ſpezie; ſi cuocono in un Colì di peſce, e ſi ſervono calde con ſugo di limone. Tartufolate.

Si fanno cuocere le Paſtinache con vino bianco, foglie d' alloro, corteccia di limone, e ſpezie, e ſi ſervono coverte con ſalſa di bottariche peſte ben fine, ſciolte con olio, ſugo di limone, e condite di ſpezie. Alla ſalſa di Bottariche.

Si tagliano le Paſtinache in pezzi, ſe ne cava il midollo, e ſi cuocono con butirro, e ſpezie. Poi ſi peſtano con petti di Pollanche arroſtite, e ſi legano con gialli d' uova, panna di latte, e chiare d' uova montate; ſi cuocono al forno dentro le Caſſettine di rame, unte di butirro, e polverate di pan grattato. In Spume.

Dei Pomidoro, Petronciani, e Cedriuoli.

I Pomidoro ſono di piacere. Per ſervirli biſogna prima rotolarli ſu le braci, o per poco metterli nell' acqua bollente per toglierli la pelle. Se li tolgano i ſemi o dividendoli per metà, o pure facendoli una buca. Dei Pomidoro.

Sbucati i Pomidoro, e netti da ſemi ſi riempiono con farſa di Vitello paſſata, e peſta con midolla di Manzo, e ſpezie; ſi fanno cuocere in un Colì di Vitello, avvertendo, che reſtino intieri; e cotti ſi ſervono. Farſiti al Vitello.

Si poſſono riempiere i Pomidoro con un ſalpicon di animelle, paſſato con butirro, erbette, e ſpezie, e ſi fanno cuocere in un Colì di Pomidoro con fette di preſciutto, ed un ſenſo d' aglio. Salpiconati.

Si dividono i Pomidoro per metà, ſi riempiono di farſa d' uova, parmegiano, preſſemolo trito, e ſpezie; infarinati e dorati ſi friggono, e ſi ſervono ben ſtagionati al forno con parmegiano e butirro. Farſiti al butirro.

Si tritulano preſſemolo, cipolla, acetoſa, targone, e menta, e ſi paſſano con butirro condito di ſale e pepe; ſi legano con gialli d' uova, e provatura grattata; ſe ne riempiono i Farſiti all' Erbette.

Pomidoro, ſi friggono, e ſi ſervono con Colì di preſciutto condito dell' iſteſs' erbe.

Farſiti al Riſo. Cotto il Riſo con latte, e butirro, condito di cannella e zucchero, ſi lega con gialli d' uova, e ſe ne riempiono i Pomidoro. S' infarinano, e dorati ſi friggono nel butirro; e ſi ſervono con panna di latte.

Alla Corradina. Si riempiono i Pomidoro con rognonata di Vitello prima arroſtita, poi tritolata, e condita di gialli d' uova, parmegiano, e ſpezie. Ripieni s' infarinano, ſi dorano, e ſi paſſano nel pane, e parmegiano grattato. Poi ſi friggono nello ſtrutto, e ſi ſervono con croſtini intorno.

Farſite al Peſce. Con farſa di peſce ben condita d' erbe, e ſpezie ſi riempiono i Pomidoro, s' infarinano, ſi friggono; e ſi ſervono con Colì di Gambari.

Alla falſa di Tartufi. Sono ottimi i Pomidoro ripieni d' acciughe, erbette, e tartufi, tutto ben peſto e condito d' olio e ſugo di limone, infarinati, fritti con olio, e ſerviti con ſalſa di tartufi.

Alla Napolitana. Netti i Pomidoro dalla pelle, e diviſi per metà ſe ne tolgano i ſemi, e ſi accomodano ſopra un foglio di carta unto d' olio in una tortiera. Si riempiono con acciughe, preſſemolo, origano, ed aglio, tutto ben trito, e condito di ſale e pepe; e coverti con pane grattato ſi cuocono al forno, e ſi ſervono.

In Crocchetti. Tritolata la Polpa dei Pomidoro, e paſſata con butirro condita di ſpezie e noce moſcata, ſi meſcola con ricotta, e gialli d' uova, ſe ne formano Crocchetti alla lunghezza d' un mezzo dito, quali infarinati, dorati, e fritti, ſi ſervono con croſtini di pane.

In Frittelle. Tritolata la polpa dei Pomidoro con preſſemolo, menta, ed un ſenſo d' aglio, ſi paſſa con butirro, e preſciutto trito, condita di ſpezie. Si lega con parmegiano ed uova sbattute, ſe ne formano frittelle nello ſtrutto, e ſi ſervono ſopra pane fritto.

In Budin. Si prende la polpa dei Pomidoro, ſi paſſa con butirro e ſpezie, e poi ſi peſta ben fina con parmegiano, pane grattato, e polvere di cannella. Si meſcola con gialli d' uova, panna di latte, condita con corteccia di portogallo candita e trita, e poco zucchero, formandone una ſorte Crema; la quale ſi farà aſſodare al forno in una Caſſarola unta di butirro, e polverata di pane.

I pe-

I Petronciani non ſono troppo ſani ; per uſarli biſogna pulirli dalla corteccia , e poi darli una leſſata per toglierli una certa malignità , che potrebbe nuocere ; o pure polverarli di ſale per eſtrarre il cattivo umore. Delle Petronciani.

Bianchiti li Petronciani ſi poſſono ſervire in tutte quelle maniere, che ſi ſono eſpoſte parlando delle Zucche, Paſtinache, e Pomidoro.

Con i Cedriuoli ſi fanno ancora guſtoſe Vivande. Si bianchiſcono , e ſi cuocono in buon ſugo di carne . Si poſſono ancor marinare, e friggere. Così ſi riempiono di farſa o ſalpicon d'animelle come ſi è detto delle Zucche . Si ſervono in aceto per ſalſe ſopra carne, e peſce. Dei Cedriuoli.

Delle Cipolle, Rape, e Ravanelli.

LE Cipolle ſono di grandiſſimo uſo nelle Cucine non eſſendovi quaſi vivanda dove non abbiano luogo , come ſi è veduto , e ſi vedrà nel decorſo di queſti Trattati. Ma oltre queſti uſi , delle Cipolle poſſono prepararſi moltiſſime Vivande. Delle Cipolle.

Le Cipolline tenere ſi poſſono ſervire fritte come ſi è detto delli Sparagi. Fritte.

Tagliate le Cipolle alla lunghezza d' un mezzo dito, ſi paſſano con butirro , preſſemoſo , ſale , e pepe , e ſi fanno cuocere con Coll di preſciutto , e ſi ſervono ſopra croſte di pane. Al Preſciutto.

Le Cipolle groſſe ſteccate di preſciutto a filetti condito di aromi , ſi cuocono con Cervellato di Porco, erbette , e ſpezie in una Caſſarola con fuoco ſotto e ſopra , e ſi ſervono con croſte di pane abruſtolito. Al Cervellato.

Spaccate le Cipolle ſi condiſcono con preſciutto trito, parmegiano grattato, ſale , e pepe ; ſi fanno cuocere nella leccarda ſotto l'arroſto di Porco, o Vitello, e ſi ſervono con lo ſteſſo arroſto. All' Unto.

Si farſiſcono le Cipolle con graſſo di Vitello tritolato , e condito di parmegiano grattato, preſciutto, e ſpezie, come anche in tutte quelle maniere dette trattando delle Zucche. Farſite.

La bontà delle Rape conſiſte in queſto, che ſono dolci e te- Delle Rape.

tenere; e ſono buone da graſſo, e da magro.

Alla Moda. Le Rape acciocchè ſiano di maggior guſto ſi cuocono ſotto la brace, poi ſettate ſi paſſano in Caſſarola con butirro, erbette, ſpezie, e ſemi di finocchi. Si accomodano nel piatto con parmegiano grattato e butirro, le ſi fa prender guſto al forno, e ſi ſervono.

Alla Dama. Cotte le Rape ſotto la brace, e paſſate con butirro, come ſi è detto, ſi tritulano col Coltello, e ſi uniſcono con Colì di preſciutto, col quale ſi faranno incorporare; e ſi ſervono dentro Caſſettine di pane fritto con butirro.

Alla Romana. Si nettano le Rape, e tagliano in fette, e ſi bianchiſcono in brodo. Si uniſcono le fette a due a due, tramezzandoci ſarſa di Vitello paſſata e peſta con parmegiano, gialli d'uova, e ſuor di latte; s'infarinano, ſi dorano, ſi friggono in butirro, e ſi ſervono calde come ſono, o pure incaciate con parmegiano, e ſugo di Manzo.

Ripiene in varie maniere. Si nettano le Rape dalla Corteccia, e ſe ne formano Caſſettine, le quali, bianchite, ed aſciugate ſi finiſcono di cuocere in una buona glaſſa, e ſi ſervono ripiene d'un falpicone d'animelle. Si poſſono le Rape vuotare tutte laſciandoci un puro guſcio, poi bianchirle in brodo, e riempirle in tutte quelle maniere deſcritte, parlando delle Zucche, Pomidoro, ec.

Alla Milaneſe. Si tagliano le Rape a dadi, ſi bianchiſcono in acqua, e ſi cuocono con butirro, erbette, e Cervellato di Milano, e ſi ſervono calde con gialli d'uova, e parmegiano.

All' Olio. Cotte le Rape ſotto le braci, o pure bianchite in acqua, e tagliate a fette ſi paſſano con olio, acciughe, preſſemolo, ſemi di finocchi, e ſpezie, e ſi ſervono calde.

Dei Ravanelli alla Ramolata. Si cuocono i Ravanelli con acqua, ſale, ed aceto, e ſi ſervono alla ſalſa Ramolata, o pure con ſemplice olio, ſale, pepe, e ſugo di limone.

Farſiti al ſugo. Bianchiti i Ravanelli con acqua, e ſale, e vuotati ſi riempiono con farſa di petto di polli; e ſi cuocono con ſugo di Carne, con fette di preſciutto, ed erbe, e ſi ſervono con croſtini di pane.

Farſiti ed imburacciati. Si cuocono i Ravanelli con acqua, aceto, e ſale; freddati ed aſciugati ſi coprano con farſa di Carne di Vitello paſſata, e condita di ſpezie; s'indorano, e dorati ſi paſſano nel pane, e parmegiano grattato, ſi friggono nello ſtrutto, e ſi ſervono caldi

caldi accomodati con loro cima verde.

In tutte le altre maniere, con le quali ſi ſervono le Rape, poſſonſi anche ſervire i Ravanelli.

Dei Funghi, e Tartufi.

De' Funghi.

I Funghi ſono di varie ſpecie, e ve ne ſono de' dannoſi, i quali biſogna ben diſtinguerli. I buoni ſono i Prugnoli, le Racelle, le Monitole, le Spongole, quei di Pioppo, e quei di Ferola. Naſcono nella Primavera, e nell' Autunno. L' uſo di queſti è grandiſſimo per Condimento, e per Vivande. Si conſervono tutto l' Anno, altri ſecchi, ed altri in ſalamoja.

Paſſati.

Si ſervono i Funghi con butirro, o olio, un ſenſo d' aglio, preſſemolo, acciughe, pepe, e ſugo di limone.

Cotti in varie maniere.

Si ſervono con Coli di preſciutto a Gambari. Si friggono in paſtetta, o infarinati e dorati. Se ne fanno Zuppe. Si uſano nei Ragù. Se ne fanno ſalſe. Si condiſcono Paſticci caldi sì da graſſo, che da magro.

De' Tartufi.

I Tartufi ſono di due ſpecie bianchi, e neri; gli uni, e gli altri ſono ottimi purchè ſiano odoroſi e ſodi. Queſti ſono di maggior guſto de' Funghi, e di maggior condimento nelle Vivande. Per condimento ſi uſano come i Funghi. Servendoli ſoli ſi cuocono con olio, preſſemolo, aglio, pepe, acciughe, latte di pignoli, e ſugo di limone; o pure con butirro, preſſemolo trito, e ſpezie, legati con parmegiano grattato e gialli d' uova. Si ſervono cotti in vino di Sciampagna e butirro ſopra croſte di pane fritto. Si fanno cuocere intieri ſotto le ceneri calde netti ed involti nella carta, e ſi ſervono in fette con butirro, olio, ſale, pepe e ſugo di limone, o pure con ſalſa d' acciughe all' olio. Si conſervano o in fette ſecche, o pure intieri nell' olio.

Delli

Digitized by Google

Delli Piſelli, Ceci, Fave, Fagioli, e Lente.

Delli Piſelli. I Piſelli ſono guſtoſiſſimi quando ſono teneri; e ſecchi ſono quaſi di niun uſo.

Piccionati. Netti i Piſelli del guſcio ſi cuocono con butirro, cipollina trita, preſſemolo, e preſciutto trito; ſi bagnano con ſugo di Piccioni arroſtiti, e ſi ſervono con un piccatiglio di queſti.

Alla Panna. Bianchiti i Piſelli nell' acqua ſi cuocono con butirro, erbette, e ſpezie, e ſi ſervono ſtagionati con panna di latte, polvere di cannella, e coriandri in polvere, dentro Caſſettine di pane bagnate nel latte, e fritte con butirro. Si poſſono anche ſervire con Crema di latte e gialli d'uova.

In frittelle. Cotti i Piſelli con butirro, targone, e ſpezie ſi meſcolano con parmegiano grattato e gialli d' uova; ſi riducono in bocconi, quali infarinati e dorati ſi friggono nel butirro, e ſi ſervono caldi.

In farſa alla Purè di Piſelli. I Piſelli paſſati con butirro e ſpezie, ſi peſtano bene con Carne di Piccione arroſtito, condendoli con parmegiano, gialli d' uova, con qualche chiara, e ſpezie. Se ne formano pezzetti alla lunghezza d' un mezzo dito, ſi fanno cuocere in una Purè di Piſelli, e ſi ſervono.

In Ignocchi. Si cuocono i Piſelli in brodo, ſi peſtano con parmegiano grattato, ricotta, uova, e cannella, e ſe ne formerà una paſta, dalla quale ſe ne faranno Gnocchi. Infarinati ſi fanno bollire per poco nel brodo di Piccioni, e ſi ſervono ſtagionati con butirro e parmegiano grattato.

Alla Certoſina. Si paſſano i Piſelli con olio, aglio, erbette, acciughe, e bottariche, e ſi finiſcono di cuocere in un Colì di Gambari, col quale ſi ſervono.

Alla Fiorentina. Si cuocono i Piſelli con acqua, e ſale, e ſi ſervono con ſalſa d' acciughe e pignoli, ben peſta e ſciolta con olio e ſugo di limone, condita di pepe.

I Piſelli ſecchi ſi poſſono ſervire in Pottaggio da graſſo e magro, come gli altri legumi, de' quali parleremo; ma non rieſcono dell'iſteſſo guſto.

I Ce-

De' Ceci.

I Ceci ſono ottimi verdi, e ſecchi. Verdi ſi uſano in tutte quelle maniere già dette dei Piſelli. Secchi rieſcono di guſto per Pottaggi sì da graſſo, che da magro; ma hanno biſogno di buon condimento. Da graſſo ſi condiſcono con preſciutto, Cervellato, e ſalſiccia di Porco. Da magro con buon brodo di peſce, roſmarino, aglio, timo, e ſpezie. Cotti in brodo e peſti con cedro candito, zucchero, e cannella, ſervono per ripieno di Torta, e Paſticetti, e ſe ne fanno frittelle. Se ne fanno anche Purè per zuppe, e leſſi, come ſi vedrà a ſuo luogo. Si riducono in farina, e ſe ne poſſono formare dell' ottime Polente.

Delle Fave.

Le Fave freſche ſono dell' iſteſſo uſo dei Piſelli, e Ceci. E ſecche ſi poſſono ſervire come i Ceci. La ſolita maniera è di formarne pottaggio in olio, ſpecialmente ſe ſi frangono, condendole con olio, cipolla, foglie d' alloro, e pepe.

Dei Fagioli verdi.

I Fagioli verdi e teneri ſi poſſono ſervire in varie maniere, delle quali ne indigheremo le principali. In qualunque maniera ſi ſervono, biſogna prima bianchirli.

Al latte di Piſtacchi.

Bianchiti i Fagioletti con tutto il guſcio, ſi paſſano in Caſſarola con olio, un ſenſo d'aglio, acciughe, e capparini triti, conditi di ſale e pepe; ſi fanno finir di cuocere con latte di piſtacchi, e con eſſo ſi ſervono.

Al Coll di Vitello.

Si tagliono i Fagioletti a filetti dopo che ſono ſtati bianchiti, e ſi paſſano con butirro, erbette, ſpezie, e preſciutto tritò; ſi finiſcono di cuocere con Coll di Vitello, e ſi ſervono ſopra croſte di pane.

Alla falſa di Preſciutto.

Bianchiti che ſono i Fagioletti ſi adobbano con ſugo di limone ſale, e pepe, poi ſi friggono nello ſtrutto, infarinati, e dorati; e ſi ſervono con falſa di preſciutto condita d'aceto ſalvia, zucchero, e ſpezie.

Al Vino.

I Fagioletti dopo che ſono ſtati bianchiti, ſi tagliano a filetti, e ſi paſſano con olio, aglio, erbette e ſpezie; ſi finiſcono di cuocere con vino generoſo, e ſi ſervono con Coll di peſce.

De' Fagioli ſecchi.

De' Fagioli ſecchi ſi fanno pottaggi all' olio, conditi con erbette trite, e paſſate in olio, come bietola, boragine, e preſſemolo, aggiugnendovi della cipolletta trita. Si condiſcono alla Fiorentina con ſalſa d'olio, acciughe, agro di limone, e pepe, dopo che ſono ſtati cotti i Fagioli con acqua, e ſale. Si poſ-

ſo-

ſono adoperare nelle manigre accennate parlando de' Ceci riuſcendo aſſai più guſtoſi.

Della Lente

La Lente freſca è di niun uſo. Secca rieſce guſtoſiſſima tanto in pottaggio da graſſo, che da magro, particolarmente cotta in brodo di Anatre, o Mallardo, con preſciutto, ſpicchi d'aglio, foglie d'alloro, e finocchi ſalvatici.

Del Riſo, Farro, Miglio, e Grano d' India.

DEl Riſo ſe ne fa grandiſſimo uſo. Ridotto in farina, e cotto con latte ſe ne fanno frittelle; cotto con latte, butirro e parmegiano ſe ne fa pulenta. Della farina del Riſo ſe ne ſono deſcritti in varj luoghi grandiſſimi uſi per le vivande, particolarmente per le Creme. Del Riſo intiero ſe ne fa pottaggio in brodo di carne, condito con gialli d' uova, parmegiano, e cervellato. Si cuoce in latte con butirro. Se ne fanno pottaggi da magro con ſugo di Gambari, o peſci, o pure con latte di mandorle. Serve per ripieno di Torte ed altri uſi, come ſi vedrà a ſuo luogo.

Del Farro.

Il Farro non è buono ad altro che per pottaggi cotto in brodo di Manzo, Cappone, Caſtrato ec. ſervito con butirro, e gialli d'uova.

Del Miglio.

Col Miglio ſi fanno l'iſteſſe Vivande, che ſi fanno col Riſo; ma ha biſogna di maggior condimento per eſſere inſipito.

Del Grano d' India.

La Farina del Grano d'India e ottima a farne polenta. Si fa cuocere nel brodo, e latte con parmegiano grattato, butirro, e poco pepe, dimenandola ſempre acciocchè venghi morbita. Cotta ſi ſtende ſopra un tavoliere, e freddata ſi taglia in fettoline, e ſi ſervono rappreſe nel forno con butirro e parmegiano. Si poſſono anche condire con ſugo di carne e Cervellato. La polenta ridotta in fette ſi può friggere, e ſi può ſervire condita di zucchero.

Dei

Dei Fiori, ed Erbe per condimento.

DEi Fiori di Sambuco meſcolati con uova e cacio ſe ne fanno ottime frittate. Meſcolati con uova e ricotta ſe ne fanno frittelle. I Fiori uniti alle loro cimette, e tuffati in paſtetta, o pure infarinati e dorati, ſi ſervono in frittura. Servono finalmente i Fiori di Sambuco per ornare leſſi di carne e peſce, ed anche inſalate. De' Fiori di Sambuco.

Col Roſmarino ſi condiſcono Vivande di carne in iſtufa, ed in Arroſto, ſpecialmente quei d' agnello e ſalvagiume. Colle cimette tenere di Roſmarino ſi fanno frittelle in paſtetta. Con i Fiori di Roſmarino ſi guarniſcono leſſi di carne, e peſce, ed inſalate diverſe. Del Roſmarino.

Con le foglie di Salvia ſi condiſcono varie inſalate; come anche arroſti, ſpecialmente d' Uccelletti. I rametti teneri di Salvia ſi friggono con paſtetta, e ſono guſtoſiſſimi con paſtetta di farina di caſtagne. La Salvia fritta in olio, butirro, o ſtrutto è d'ottimo condimento a ſervire vivande arroſtite, e fritte. E' di condimento la Salvia alle ſalſe fatte con preſciutto, zucchero, ed aceto, o pure con acciughe, capparini, cipollette, e ſpezie. Le acciughe fritte tra le foglie di ſalvia con paſtetta ſono guſtoſiſſime. Della Salvia.

La Boragine è un erba ſalutifera, ed è ottima in inſalata cruda, in potaggio, ed in Torta con ricotta e butirro. Le foglie di boragine ſi ſervono fritte con paſtetta condite con zucchero, o mele. Con fiori di Boragine ſi ornano piatti freddi di carne e peſce, ed inſalate. Della Boragine.

L' Acetoſa è buona sì cruda, che cotta per ſalſe. Il ſugo di queſt' erba può ſervire in luogo d' agreſta, o ſugo d' aranci, nelle Vivande; e per condimento di frittate, e gelatine, è ottimo. Tritolata, o tagliata a filetti ſerve per condimento alle zuppe, ai leſſi, ed altre vivande in umido. Dell' Acetoſa.

Il Cerfoglio è buono in inſalata, per condimento di zuppe, leſſi, e carne in umido. Meſcolato col preſſemolo ſe ne fa ſalſa all'olio. Si frigge in olio, o ſtrutto, e ſe ne ornano fritture, ed arroſti. Del Cerfoglio.

La Rucola è ottima ſervita in inſalata cruda con la lat- Della Rucola.

tuca. E' di condimento bollita con la carne, e con gli ſtracotti d'Agnello; come anche con i fagioli, lente, e ceci in potaggio. Peſta la Rucola col preſſemolo, e cipolla, e ſciolta con aceto ed olio, ſe ne forma ottima ſalſa.

Delle foglie, e tralci di Vite.

Le foglie tenere di Vite ſervono a far frittelle; tramezzando tra due foglie marmellata di cedro, portogallo, o qualche farſa di carne, peſce, o di latticinj, e paſſate nella paſtetta, o infarinate e dorate, ſi friggono nello ſtrutto, o butirro. Con i Tralci di Vite ſi ſervono anche leſſi e zuppe, cotti prima in brodo. Sono ottimi anche in frittura con bianchirli prima, e poi friggerli con paſtetta o pure infarinati e dorati.

Del Preſſemolo.

Il Preſſemolo è di grandiſſimo uſo. E' di condimento alle Zuppe ed in tutte le Vivande di Potaggieria. Se ne formano diverſe ſalſe, e ſapori; e ottimo per le farſe. Col preſſemolo fritto ſi condiſcono fritture ed arroſti.

Del Creſcione.

Il Creſcione crudo è ottimo in inſalata, e particolarmente per condimento d'arroſti. Cotto con le carni e peſci leſſi, li rende di grado guſto. Peſto, e ſciolto con aceto ed olio ſe ne forma una buona ſalſa.

De Oregano.

L'Oregano è di condimento ai potaggi di legumi, all'inſalate cotte ed ornate con acciughe e tarantello, ai ripieni di braciole di carne di Manzo, ſu le coſte di Manzo cotte alla graticola, ed ai peſci in arroſto.

Della Majorana.

La Majorana ſerve per condimento ai potaggi, dentro i Colì, ſalſe, ſapori, e ragù di Carne o Peſce.

Della Perſia.

La Perſia è un erba per guſto ſimile alla majorana, e dello ſteſſo uſo.

Dell' Erba S. Maria.

Con l' Erba S. Maria tritolata e meſcolata con uova e cacio ſe ne fanno ottime frittate. Si ſerve anche fritta in butirro o ſtrutto coverta di paſtetta, o pure fritta ſemplicemente per condimento d'arroſti o fritture. Se ne fa ſalſa all'olio con aceto peſta col preſſemolo.

Della Porcellana.

La Porcellana lavata nel vino è buona in inſalata. Cotta nella Leccarda col graſſo d'arroſto di Caſtrato ſerve per condimento del medeſimo. Fritta è di condimento agli arroſti di Quaglie ed Agnello.

Della Menta.

La Menta è di condimento all' inſalate crude e cotte, ed ai marinati di Peſci. Peſta e ſciolta con aceto ed olio ſe ne

ne fa buona falsa. E' buona per condimento di braciole, e coppiette di Manzo.

Il Zafferano è ottimo in Cucina per colorire e render guſtoſi, i geli, i brodi, ed i pottaggi, particolarmente quello di riſo. Del Zafferano.

Si adopera il Baſilico tritolato per condimento di Carne e Peſce in umido, per i potaggi di Cavoli e Legumi, e zuppe di Piccioni. Del Baſilico.

I Cappari in aceto ſervono di condimento alle vivande fredde, alle ſalſe calde e fredde, dentro i ragù e ripieni da graſſo e magro. Delli cappari.

Le Scalogne ſi poſſono ſervire in tutte quelle maniere dette delle Cipolle. Arroſtite tra le ceneri ſi ſervono condite d'olio, ſugo di limone, e pepe; ſchiacciate e tenute in acqua freſca ſi ſervono con aceto roſato, olio, pepe, e zucchero. Servono di condimento ai ſtufati di Carne. Si adoperano dentro i Paſticci. E ſe ne fanno ottime ſalſe calde e fredde. Delle Scalogne.

Il Targone è un' erba guſtoſiſſima per ſervire vivande di potaggieria, per paſticci caldi e freddi, farſe, e ſalſe in olio. Del Targone.

Il Timo è ottimo nelle vivande in umido da graſſo e magro, negl' arroſti di Caſtrato, d'Agnello, Volatili, Salvatici, e Peſci. Del Timo,

Delle Frutta.

LE Frutta ſi mangiano per lo più crude, ma cotte ſono anche buone.

Le Ciriege, e Viſciole ſono buone a farne potaggi cotti in buon brodo. Se ne fanno Torte cuocendole prima in giulebbe. Sono piacevoli bollite in vino con zucchero e cannella. Col ſugo delle Viſciole ſe ne fanno ſalſe ſopra fritture, ed uccelletti arroſtiti. Delle Ciliege e Viſciole.

Le Fragole lavate con vino generoſo, condite d' acqua di cannella e zucchero ſi ſervono fredde. Meſcolate con panna di latte, acqua di cannella, e zucchero, ſi ſervono gelate ſopra fette di pane di Spagna. Con le Fragole ſi fanno varie Torte, e con il loro ſugo ſe ne fanno ſapori. Delle Fragole.

Delle Mandorle. Con le Mandorle si fa latte per cuocere Potaggi, e formar Creme. Peste le Mandorle se ne fanno Torte, paste Croccanti, Gattò, Cialdoni, ec. Tagliate a filetti si fanno Grillaci, ed altre cose a piacere.

Delle Mela. Tra le Mela sono ottime le Alappie perchè odorifere. Con queste cotte in giulebbe se ne fa Torta; marinate con zucchero, e spirito di vino, se ne fanno bignè nella pastetta; tagliati a fette si servono in frittura; cotte al forno si servono con zucchero; e con il loro sugo se ne possen fare sapori.

Delli Fichi. Con le foglie tenere di Fico se ne possen fare frittelle come quelle della vite. I Fichi cotti in giulebbe sono ottimi per ripieno di Torte. I Fichi mescolati con cacio ed uova, se ne fanno frittate.

Delle Pera. Le Pere Moscadelle sono ottime per la Cucina: con queste si fanno potaggi in buon brodo. Cotte in vino bianco se ne fa sapore. Farsite a piacere si cuocono in un Colì di presciutto. Si servono in frittura, e cotte in giulebbe se ne fa Torta.

Delle Pesche o Percoche. Le Pesche, cavatone l'ossa, si possono farsire e cuocere con Colì di Vitello; si cuocono con butirro, e si servono con parmegiano; si servono in frittura con pastetta o senza; si cuocono con latte, e si servono con Crema; cotte in giulebbe si servono con pasta di merenghe, o pure per ripieno di Torta.

Delle Noci. Con le Noci nette e peste con un senso d'aglio, e majorana si fa sapore per sopra lessi. Peste le Noci e fattone latte, serve questo per cuocere potaggi di zucca, riso, miglio, e farro. Si fan cuocere le Noci con zucchero alla caramella, e si friggono con pastetta.

Delle Prugne. Cotte le Prugne in vino si servono con salsa agro-dolce. Cotte in giulebbe si servono con Crema di pistacchi, o pure in Torta. Sono buone per far sapori, e salse. Secche le Prugne si servono dentro i ragù di grasso e magro.

Dell' Uva. L' Uva quand' è agresta si cuoce in giulebbe, e se ne fa Torta. Cotta in brodo, se ne fa potaggio. Serve per condimento di fricasèe. Col suo sugo se ne fa salsa, e serve ancora per condimento di Carne, e Pesce.

Del Popone. Il Popone è buono in potaggio; cotto in giulebbe se ne fa Torta. Si serve fritto con pastetta o senza; unito con latte se ne fa Crema.

Se

Delle Sorbe.

Se ne fanno delle Sorbe ſapori, e ſalſe per vivande in arroſto, fritte, e fredde. Nette dalla pelle, e ſemi ſe ne fanno Torte. Meſcolata la polpa delle Sorbe con lâtte, ed uova ſe ne poſſon fare Budin. Cotta in giulebbe la polpa ſe ne fa marmellata.

Delle Caſtagne.

Con le Caſtagne ſi fanno ſalſe ſopra Volatili ſalvatici. Cotte in brodo ſi ſervono in frittura dorate, o in paſtetta. Cotte in zucchero ſi ſervono intiere, o pure peſte ſe ne fan Torte. Ridotte le Caſtagne in farina ſe ne fa Polenta, o pure Budin con ſangue di Porco. Cotte ſotto le braci ſi ſervono con ſalſa d'olio, e ſugo di limone.

Delle Cotogna.

Le Cotogna cotte ſotto le braci, e poi giulebbate ſervono per ripieno di Torte. Così cotte, e fettate ſi ſervono in frittura. Cotte in vino ſi ſervono con Colì di Vitello, o con ſalſa agro-dolce, o pure con mele, e zucchero. Con il loro ſugo ſe ne fa gelo, facendolo cuocere in giulebbe. Se ne fanno anche ſalſe, e ſapori. Bollita la polpa delle Cotogna con Mele ſe ne fa Cotognata da ſervirla tutto l'Anno.

De' Pinocchi.

Peſti li Pinocchi, e fattone latte ſerve per farne Creme, e cuocere potaggi da magro. Peſti con acciughe, e capparini ſe ne fanno ſalſe all'olio. I Pinocchi ſi ſervono conſettati, ed alla caramella ſopra paſticcieria fredda; ſervono per ripieni ec.

Dell' Agrumi.

IL Cedro, Cedrato, ed Aranci di Portogallo quando ſon canditi ſi ſervono nelle vivande d'Entremets dolci. Canditi intieri ſi ſervono ripieni di Crema, o Marmellate. Bianchiti in acqua, e vuotate ſi riempiono di farſa, e ſi cuocono in un Colì di Vitello. Cotti in vino, ſi ſervono con ſalſa agro-dolce. I Fiori di tutti gli Agrumi ſi candiſcono, e ſervono per condimento, ed ornamento di Paſticcieria fredda. Degli altri Agrumi ſe ne fa uſo del ſolo ſugo, ſebbene i limoncelli verdi ancor ſi candiſcono.

Del-

Delle Marmellate, o ſiano conſerve delle Frutta.

SI parla ſoltanto di quattro Marmellate più neceſſarie nella Cucina, e volendone far dell'altre ſi potranno formare dell'iſteſſa maniera.

Marmellata di Peſche. Pulite le Peſche, e tagliate in fette ſi fanno bianchire in acqua con poche goccie di ſugo di limone, dopo ſi mettono nel zucchero prima chiarificato, e freddato, ed in eſſo ſe le fanno dare pochi bolli. Il dì ſeguente ſi farà il zucchero più riſtringere ſopr' al fuoco, cavatene però le Peſche, le quali di nuovo ſi metteranno nel zucchero già riſtretto e freddato, per farle altro poco bollire. L'iſteſſo ſi ripeterà per quattro giorni; ma nell'ultimo giorno ſi dovranno far bollire, e riſtringere in nuovo zucchero giulebbato, col quale ſi conſerveranno nelli vaſi di Creta.

Di Pere. Le Pere nette, e bianchite ſi facciano cuocere nel zucchero chiarificato, e cotte ſi paſſino per ſetaccio, e di nuovo ſi facciano bollire in altro zucchero chiarificato con poche goccie d'acqua di cannella, ed un ſenſo di muſchio, dimenandole con meſtola di legno; e quando ſaranno ben ſtrette la Marmellata è fatta.

D'Amarene. L'Amarene, cavatone l'oſſa, ſi lavano con acqua freſca, ed aſciugate ſi faranno ſtare per un giorno nel zucchero chiarificato, e freddato, e poi ſi faranno per poco bollire nell'iſteſſo zucchero con ſpumarlo bene. Così ſi farà per quattro giorni, ma nell'ultimo giorno ſi faranno bollire in nuovo zucchero chiarificato, dove ſi conſerveranno.

Di Cedro. Fettato il Cedro e cotto nell'acqua, ſi farà ſtare per due giorni in acqua freſca, che ſpeſſo dovrà cambiarſi; poi peſtato ben fino e paſſato per ſetaccio ſi farà cuocere a lento fuoco in un giulebbe ben chiaro, dimenandolo con meſtola di legno, fin tanto che giungerà alla cottura della marmellata.

TRATTATO X.

DELLI POTAGGI D'ERBE, DELLE ZUPPE, COLI', E PURE'.

CAPITOLO I.

ACciocchè i Potaggi riescono di gusto, bisogna siano cotti in ottimo brodo fatto con carne di Manzo, Cappone, ed un pezzo di presciutto, condito di cipolle steccate di cannella, e garofani, ed un mazzetto d'erbe aromatiche; ma nel servirli bisogna sgrassarli.

Pulite le Cicoriette salvatiche, e bianchite in acqua bollente, si faranno finir di cuocere nel brodo, condite di presse-molo, e fettoline di presciutto. Cotte si grassano, e si servono. Di Cicoriette alla semplice.

Le Radiche di Cicorie, cavatone il midollo, si fanno bianchire, e si fan cuocere con il brodo, condito di cerfoglio trito. Cotte si legano con parmegiano, e gialli d' uova; e così si servono. Alla Parmegiana.

I Torsi de' Cavoli con le loro cime tenere si bianchiscono in acqua, e poi si fan cuocere in brodo con fette di presciutto, cipolline trite, sellari, e pressemolo. Cotti si servono come sono. Di Cavoli Torzuti.

Bianchiti i Cavoli, si passano con butirro, pressemolo, un senso d' aglio, e polvere di semi di finocchi; poi si bagnano con brodo, si fan finir di cuocere, e si servono. Al butirro.

Pulita la Boragine si farà cuocere in ottimo brodo di Cappo- Di Boragine.

pone, condito con timo, e ſellari; ſubito cotta biſogna ſervirla.

Di Cardoni. Tagliati i Cardoni, e puliti dai filamenti, ſi faranno bianchire in acqua, e poi cuocere in brodo di Manzo con fettoline di preſciutto, panzetta di Porca ſalata, ed erbette. Cotti ſi ſerviranno con Purè di Ceci.

Di Lattuche Pulite le Lattuche s'imbianchiſcono, e poi ſi fan cuocere in brodo di Caſtrato ben condito di preſciutto, e baſilico. Cotte ſi legano con gialli d'uova, e panna di latte.

Farſite. Le Lattuche bianchite ſi riempiono di farſa di Vitello peſta con erbette, ſpezie e parmegiano; poi ben chiuſe ſi fanno cuocere nel brodo di Manzo con preſciutto, e ſi ſervono.

Di Sellari. Tagliati i Sellari ſi faranno bianchire, e poi cuocere nel brodo di Manzo oſcuro condito di cervellato di Porco, preſciutto, e targone. Cotti ſi ſerviranno brodoſi.

All' Uova. Dopo bianchiti i Sellari ſi faranno cuocere in brodo di Cappone con butirro, ed acetoſa trita. Cotti ſi legheranno con gialli d'uova.

Di Zucche. Tagliate le Zucche a dadi ſi paſſano con butirro, un ſenſo d'aglio, baſilico trito, preſciutto, e ſellari triti, ſi fan cuocere con brodo di Manzo, e ſi ſervono con Colì dell'iſteſſo; o pure legate con parmegiano, e gialli d'uova.

Al Colì di Pomidoro. Paſſate le Zucche con butirro, targone, un ſenſo d'aglio, e timo, ſi fanno cuocere nel brodo di Gallina con Pomidoro, baſilico, ed alloro dentro. Cotte ſi ſerviranno con Coli di Pomidoro condito di butirro.

Di Verzi. Tritati li Verzi, e bianchiti, ſi paſſano con lardo rifatto, preſciutto trito, un ſenſo d'aglio, ed erbette, e ſi fanno cuocere con brodo di Manzo, e Porco, e ſervonſi con parmegiano grattato.

Di Piſelli verdi. I Piſelli verdi ſi paſſano con lardo rifatto, cipolline, preſſemolo, timo, e preſciutto, e ſi fan cuocere con brodo di Caſtrato, o Gallina. Cotti ſi ſervono con Purè d'altri piſelli verdi condita di Colì di preſciutto.

Alla Panna. Bianchiti i Piſelli in acqua ſi paſſano con butirro preſſemolo, e baſilico, e ſi fan cuocere con brodo di Piccioni. Cotti ſi legano con gialli d'uova e panna di latte.

Di Finocchi. I Finocchi bianchiti, ſi faccian cuocere con brodo d'Uc-

ce-

celli salvatici, fettoline di presciutto, ed un senso d'aglio. Cotti si servono con Purè di Lente.

Nette le Cipolle si tagliano a quarti, e si passano con lardo rifatto, un senso d'aglio, presciutto trito, e timo, e si fan cuocere con brodo di Manzo. Cotte si servono con una Purè di piselli. Di Cipolle.

Le punte di Sparaci prima bianchite si faran cuocere nel brodo di Gallina condito d'erbette. Cotti si servono legati con parmegiano, e gialli d'uova. Di Sparagi.

Fettate le Cipolle, Pera, Pesche, Zucche lunghe, e Sellari, si passano secondo la loro durezza, con lardo rifatto, un senso d'aglio, basilico, presemolo, e presciutto, e si fan cuocere con brodo di Manzo, Gallina, e Presciutto. Quando il Potaggio si ha da servire si coprirà con una Purè di pomidoro. Di Frutta.

Nel brodo di Manzo, Cappone, Porco, e Salsiccie si faccian cuocere i Broccoli, e subito cotti si servono. Di Broccoli.

Tagliate le Rape a dadi si passano con lardo, un senso d'aglio, erbette, e presciutto trito, e si faccian cuocere con brodo di Cappone e Manzo. Cotte si servono con Coli di presciutto, o pure legate con gialli d'uova, e parmegiano. Di Rape.

Tagliato un rosso Popone a dadi si passa con butirro, acini d'agresta ed acetosa, e si fa cuocere con brodo di Manzo condito di presciutto. Cotto si servirà con Purè di ceci, o pure con gialli d'uova e parmegiano. Di Popone.

Tagliati a quarti i Carcioffi, e bianchiti in acqua, si passano con butirro, erbette, e presciutto trito, e si fan cuocere con brodo di Gallina. Cotti si servono con gialli d'uova, o Purè di piselli. Di Carcioffi.

Tritulati i Cappucci e bianchiti si passano con lardo rifatto, presciutto, un senso d'aglio, peparoli rossi in polvere, e basilico; e si fan cuocere con brodo di Manzo, Cappone, presciutto, e sciris. Cotti si serviranno con una Purè di Ceci. Di Capucci.

Dell'istessa maniera si può servire ogni Potaggio all'olio, cambiandole solo il brodo, che dovrà essere fatto con carne di pesce. All'Olio.

CAPITOLO II.

Delle Zuppe.

I Brodi per le Zuppe così bianchi, come oscuri devono farsi dalle carni di quadrupedi, e volatili domestici. e qualche volta anche de' salvatici. Devono ben condirsi con fette di lardo, presciutto, cipolle steccate di cannella e garofani, ed erbe odorifere; e quando sarà tutto disfatto, che il brodo avrà preso corpo e gusto, si passerà per stamigna, si sgrasserà, e freddato si purificherà con chiare d' uova e gusci sbattuti a guisa di giulebbe. Così fatto si servirà per le zuppe. Si avverte che le Zuppe saranno più gustose, quanto più semplici sono, e chiari i brodi; onde volendole servire con Purè, o Colì, bisogna, che questi siano fluidi assai.

Alla Corradina. Vuotate piccole pagnottine, e rasatene con la grattugia la superficie, si faranno abbrostolire nel forno; poi ripiene d'erbette passate con butirro, si faranno bollire in brodo di cappone. Cotte si servono con una Purè di piselli.

Alla Regina. Nel brodo chiaro di Cappone, e Vitello si faran cuocere le croste di pane abrustolite, e cotte si serviranno coverte con Colì di Cappone, e panna di latte.

Alla Giulien oscura. Tritolate cipolle, sparaci, acetosa, sellari, prescmolo, e targone; e passate con butirro, si faran cuocere con brodo di Manzo e Cappone. Dopo vi si facciano bollire ancora le croste di pane ogliate a dadi ed abbrustolite, e si servono con quantità di brodo.

Alla Giulien chiara. Abbrustolite le fette di pane si faran cuocere nel brodo chiaro di Piccioni con prescmolo trito; e cotte si servirà la zuppa con un Colì di petti di Pollanche.

Ai Pollastri. Si passano i Pollastri con butirro, cipolle, presciutto, ed un senso d'aglio, e si faccian cuocere con brodo di Manzo. Poi in questo brodo così fatto, e chiarificato si faccian bollire le croste di pane abbrustolite, le quali si serviranno con un Colì di

di fegati delli ſteſſi Pollaſtri ſoffritti prima con butirro.

Alla Santè. Tagliati a filetti ſellari, indivia, paſtinache, lattuche, cipolle, cerfoglio, ed acetoſa, e tutto paſſato con butirro ed erbe aromatiche, ſi faccia cuocere con brodo di Manzo, Cappone, e preſciutto. In queſto ſteſſo brodo ſi faran bollire le croſte di pane; e tramezzate con l'erbe ſi ſerviranno.

Alle Cipolline. Nel brodo di Caſtrato ſi faccian cuocere quantità di Cipolline tagliate a filetti, ma prima paſſate con butirro, preſſemolo, e targone. Dopo vi ſi metteranno a bollire le croſte di pane abbruſtolite, e ſi ſerviranno con Colì di preſciutto.

Alla Purè di Piſelli. Si facciano cuocere nel brodo di volatili domeſtici dei Piſelli, un pezzo di preſciutto, ed erbe aromatiche. Cotti ſi peſtano, e ſe ne formi una Purè che dovrà ſcioglierſi con l'iſteſſo brodo, nel quale bollite anche le croſte di pane abbruſtolite, ſi ſerviranno con la Purè ſopra.

Alla Salvagina. Cotte in brodo di Volatili ſalvatici le croſte di pane abbruſtolite, ſi ſerviranno con una purè di Lente, peſta con gli Volatili, preſciutto, e finocchi ſalvatici, che ſono ſtati con eſſi bolliti.

Al Baſilico. Nel brodo di Piccioni condito di baſilico ſi facciano cuocere le croſte di pane abbruſtolite. Poi ſi peſti un Piccione arroſtito con pinocchi, ed una mollica di pane bagnata nell'iſteſſo brodo, col quale ſciolto tutto ſi paſſerà per ſetaccio, e condito di baſilico trito, e ſugo di limone, ſi farà riſcaldare, e ſi ſervirà ſopra la zuppa.

Alla Dama. Levata con la grattugia la prima ſuperficie, ch'è d'intorno alle pagnotte di pane, e cavatone il midollo in modo che reſtino vuote, ſi facciano ſeccare al forno. Indi ſi facciano lentamente cuocere nel brodo di Cappone meſcolato con latte di Vacca, e condito d'acqua di cannella. Cotte così ſi ſerviranno con una crema ſopra di panna di latte e gialli d'uova.

All'Agreſta. Dalli petti di Pollanche arroſtite, peſti con ſellari cotti nel brodo di Tacchina, mandorle bianchite, ed una mollica di pane bagnata nell'iſteſſo brodo, ſe ne formerà un Colì, quale ſciolto col ſuddetto brodo, e paſſato per ſetaccio, ſi farà bollire in una Caſſarola con quantità d'acini d'agreſta, e preſſemolo trito. Cotte nell'iſteſſo brodo di Tacchina le croſte di

pane abbruſtolite, ſi ſerviranno con l'iſteſſo Colì ſopra.

Alli Gambari da graſſo.

Si peſſino li Gambari prima bolliti, e cavatene le code, e poi ſoffritti con butirro, erbette, e cipolle, ſi bagnino con brodo di Manzo, nel quale bolliti ſi paſſa il brodo per ſtamigna, ed in eſſo ſi faccian cuocere le croſte di pane abbruſtolite. Cotte ſi ſervirà la zuppa coverta d'un Colì d'altri gambari guarnita di code dei medeſimi.

Di Tralci di Vite.

Bianchiti i Tralci teneri di Vite, ſi paſſeranno con butirro, e preſſemolo, e poi ſi faranno cuocere nel brodo di Manzo, nel quale bollite ancora le croſte di pane abbruſtolite, ſi ſerviranno con i Tralci detti, ed una Purè di gialli d'uova.

Alla Reale.

Si faccia il brodo di Quaglie, preſciutto, e pollanche, con ceci, cipolle, erbe, e ſtecchi di cannella; poi ſi peſti tutto, formandone una Purè ſciolta con l'iſteſſo brodo, nel quale bollite le Croſte di pane, ſi ſerviranno con la Purè ſopra, prima paſſata, e riſcaldata.

Alli Pomidoro.

Nel brodo di Manzo ſi faccia cuocere una quantità di Pomidoro, con un mazzetto d'erbe aromatiche, ed in queſto brodo chiarificato ſi faccian cuocere le Croſte di pane abbruſtolite, che ſi ſerviranno con un Colì ſopra di Pomidoro condito di baſilico, timo, e preſſemolo.

Ai Tartufi.

Si faccian bollire le Croſte di pane nel brodo oſcuro di Caſtrato con fette di tartufi, e quando ſi avranno a ſervire ſi copriranno con una Purè di tartufi peſti con foglie di timo, e ſciolta con il detto brodo.

Alla Parmegiana.

Tagliato il pane a dadi, ed abbruſtolito ſi farà bollire con brodo di Cappone, framezzato di parmegiano, e di petti di Capponi arroſtiti, e tagliati a filetti: e quando ſi avrà da ſervire ſi coprirà con una Purè d'uova dure, peſte con preſſemolo, e ſciolta con brodo dell'iſteſſo Cappone.

Alla Crema.

Si faccia cuocere nel brodo di Gallina ben graſſa il pane grattato, dimenandolo bene mentre cuoce. Cotto ſi leghi con gialli d'uova, e panna di latte, e ſi dimeni per farlo incorporare a guiſa di Crema; e poi ſi ſervirà.

Fantaſtica.

Abbruſtolite le Croſte di pane ſi faranno cuocere in brodo di Manzo, e Volatili ſalvatici con quantità di preſſemolo trito, boragine, timo, e targone, e cotte ſi ſerviranno con una Purè di fagioli bianchi cotti nel medeſimo brodo.

Si

Si faccia ſoffrigere il riſo in una Caſſarola con butirro, graſſo di Vitello trito, preſciutto, funghi, tartufi, e preſſemolo, tutto trito, dimenandolo ſempre con meſtola di legno; abbruſtolito che ſarà, ſi bagni a poco a poco con brodo oſcuro di Manzo, Cappone, e preſciutto, e ſi faccia cuocere lentamente. Cotto ſi ſervirà con Colì di preſciutto. Di Riſo in Cagnone.

Nel brodo di Cappone, e Cervellato di Milano, tinto di zafferano ſi faccia cuocere il Riſo, che ſi ſervirà brodoſo, e non troppo cotto. Alla Milanese.

Cotto il Riſo nel brodo di Cappone, ſi condirà di butirro, e ſi ſervirà legato con parmegiano, e gialli d'uova. Alla Parmegiana.

Nel latte di Vacca meſcolato con brodo di Cappone ſi farà cuocere il Riſo condendolo con acqua di cannella, e nel ſervirlo ſi legherà con panna di latte, e butirro. Alla Panna.

Data mezza cottura al Riſo nel brodo di Caſtrato, ſi farà finir di cuocere in una marmitta con quantità di butirro, rognonata di Caſtrato arroſtita e tritolata, e noce moſcata; e così poi ſi ſervirà. Al Polao.

Le Paſte fine ſi poſſano cuocere nel brodo bianco di Cappone, o pure nel brodo oſcuro di Manzo, o nel latte; e cotte ſi poſſono ſervire legate con gialli d'uova o ſenza. Alla Paſta fina.

Nel brodo di Cappone e Manzo ſi fa cuocere la Semola, la quale cotta che ſarà ſi ſervirà legata con gialli d'uova, e panna di latte; o pure cotta in brodo oſcuro ſi ſervirà con un Colì di Vitello. Semolata.

Fatti i Funghi a filetti, e paſſati con olio, cipolline, preſſemolo, ed un ſenſo d'aglio ſi faran cuocere nel brodo di Peſce, nel quale dopo cotti i funghi ſi uniranno con le Croſte di pane abbruſtolite, ſi faran bollire, e ſi ſerviranno con ſugo di limone. Zuppe da magro di Fonghi.

Cotte le Rane con acqua, ſale, olio, preſſemolo, e Cipolle, ſe ne levano i fegati, l'uova, e la polpa delle coſcie, ed il rimanente ſi peſta, formandone una Purè, ſciolta con il loro brodo, la quale paſſata per ſetaccio ſi unirà con li ſegati, uova, e polpa, ſi farà riſcaldare, e ſi ſervirà ſopra le croſte di pane bollite nel brodo delle Rane. Di Rane.

Nel brodo di peſce ſi faccia cuocere una quantità di Ceci, condiți d'aglio, timo, e preſſemolo; cotti ſi peſteranno, e ſi Di Ceci.

si scioglieranno con l'istesso brodo, nel quale si faranno bollire le croste di pane, e si serviranno con altri Ceci intieri cotti anche nel brodo istesso.

Di Telline. Soffritte le Telline con olio, cipolline, prefsemolo, ed un senso d'aglio, si faranno bollire nel brodo di pesce, nel quale passato si faran bollire le croste di pane abbrustolite, e si serviranno con le Telline sopra nette dalle scorze.

Di latte di mandorle. Bianchite le mandorle dolci, e poi pestate si dislatteranno con acqua, e passato per stamigna questo latte si metterà a riscaldare condito di sale, acqua di cannella, è poco zucchero, e quando sarà per bollire vi si faranno cuocere le croste di pane abbrustolite, che si serviranno con una Crema d'altro latte di mandorle condita di zucchero, ed acqua di cannella.

Di Testugine. Si faccia il brodo di Testugine con acqua, olio, cipolle, ed un mazzetto d'erbe aromatiche; poi dalle uova, e fegato della medema, già bollite se ne formi una Purè sciolta con l'istesso brodo, la quale passata per setaccio si servirà sopra le croste di pane dopo che avran bollito nel brodo sudetto.

Si possono fare altre zuppe da magro siccome quelle descritte da grasso, cambiando soltanto la carne in pesce.

CA-

CAPITOLO III.

De' Colì, e delle Purè.

DAta mezza cottura allo Spiedo ad un pezzo di carne magra di Manzo, ſi farà finir di cuocere in una Caſſarola con fette di lardo, preſciutto, butirro, cipolle, ed erbette, bagnandolo quando ſarà ſtagionato con brodo di Manzo, e mentre cuoce vi ſi aggiungeranno alcune croſte di pane; Indi ſi peſterà tutto, ſi ſcioglierà con l'iſteſſo brodo, ſi paſſerà per ſetaccio, ſi ſgraſſerà, e ſi conſerverà caldo in una Caſſarola, condito di ſugo di limone. Colì di Manzo.

Tagliati a quarti i Piccioni ſi paſſeranno con butirro, preſciutto, preſſemolo, un ſenſo d'aglio, e baſilico, e quando ſaranno ben ſoffritti ſi peſterà tutto, ſciogliendolo con brodo di Piccioni leſſi; dopo ſi paſſerà per ſetaccio, ſi ſgraſſerà, e ſi terrà caldo per ſervirlo con ſugo di limone. Di Piccioni.

Si facciano ſoffriggere con butirro fette di preſciutto e fette di carne di Vitello con erbette, e ſpezie; e ſoffritte ſi faranno cuocere con brodo di Manzo, croſte di pane, ſtecchi di cannella, e foglie d'alloro, e timo. Cotte ſi peſterà tutto, ſi ſcioglierà con l'iſteſſo brodo, e ſi paſſerà per ſetaccio, dopo ſi ſgraſſa, ſi condirà di ſugo di limone, e ſi ſervirà caldo. Di Preſciutto.

Le Pernici lardate, ed arroſtite, ſi peſtano con tartufi, un ſenſo d'aglio, ſpezie, ed origano, ſi paſſano con butirro, e ſi fanno bollire nel brodo di Manzo con corteccia di limone; poi ſi paſſeranno per ſetaccio, e ſi ſervirà caldo il Colì con ſugo di limone. Di Pernici.

Bianchiti li gambari con acqua, e ſale, ſe ne caveranno le code, ed il reſto ſi peſterà con croſte di pane bagnate in brodo; peſto ſi paſſerà con butirro, erbette, ſpezie, ed alloro, e ſi farà bollire con brodo. Si paſſerà poi per ſetaccio, e ſi ſervirà caldo con le code ſuddette. Di Gambari

Lardato il Cappone ed arroſtito ſi peſta con l'iſteſſo lardo, Di Cappone

do, e con fette di pane fritte in butirro; dopo si passa con butirro, scalogne, ed erbe aromatiche, e si fa bollire con brodo di Manzo, e quando avrà preso corpo si passerà per setaccio, e si servirà con senso di targone.

D' Anetra. Si passino con butirro fette di presciutto con foglie di salvia, si bagnino con brodo di Manzo, e si faccian bollire con l'anetra arrostita e pestata con della Lente cotta in brodo. Poi incorporato che sarà tutto si passi per setaccio, si condisca di finocchi salvatici triti, si faccia bollire, e si servirà.

Di Vitello. Un pezzo di Vitello mezzo cotto con butirro alle braci, si pesti con mandorle bianchite, gialli d' uova duri, una mollica di pane bagnata in latte, e cannella; si sciolga con brodo chiaro, si metta in una Cassarola a bollire, e passato per setaccio si servirà.

D' Acciughe. Si pestano l' Acciughe con mandorle abbrustolite, una mollica di pane bagnata in brodo, e poi con brodo di Manzo sciolte si passaranno per setaccio, e si servirà il Colì caldo con sugo di limone.

Colì da Magro. Pestati i Pignoli con filetti di pesce cotto, una mollica di pane bagnata in brodo di pesce, si faranno bollire ed addensare con l'istesso brodo conditi di stecchi di cannella, e garofani. Dopo si passerà il Colì per setaccio, e si servirà caldo con sapor d' aceto di targone.

Purè verde. Mettasi a bollire nel brodo di Manzo erbette aromatiche, il verde delle cipolle, spinaci, foglie di bietole, e croste di pane; poi cavate dal brodo si pestano, e sciolte con altro brodo si passano per setaccio, e si servirà la Purè condita di spezie, e con punte di sparagi, e piselli verdi bianchiti.

Di Radiche. Si passano con olio, e spezie carote, radiche di pressemolo e sellari, pastinache, cipolle, e finocchio; e poi pestato tutto con mandorle abbrustolite e croste di pane fritto si scioglierà con brodo, si farà un poco bollire, si passerà per setaccio e si servirà la Purè condita di spezie.

Di Lente. Cotta la Lente (già ammollita in acqua) nel brodo di pesce, o Anetra, con spicchi d' aglio, alloro, pressemolo, finocchi salvatici, sale, e pepe, si passerà tutto, si scioglierà con l'istesso brodo, e si passerà per setaccio; dopo si farà riscaldare e si servirà la Purè calda.

Di Fagioli bianchi. Li Fagioli ammolliti in acqua, e mezzi cotti in acqua,

si

ſi faranno finir di cuocere nel latte di mandorle e brodo di pe-
ſce condito d'erbe, e pepe. Cotti ſi peſteranno, e ſciolti con
l'iſteſſo brodo, ſi paſſerà la Purè per ſetaccio, e ſi ſervirà con
ſugo di limone.

Di Ceci. Ammolliti i Ceci, e cotti con olio, aglio, timo, targo-
ne, e brodo di peſce, ſi peſtino, e ſi ſciolgano con l'iſteſſo
brodo, poi paſſata per ſetaccio la Purè, ſi ſervirà con un ſen-
ſo di targone.

D' Erbe fine. Si paſſano con burirro piſelli, majorana, targone, menta,
timo, polleggio, e ſpezie; e poi ſi peſtano con una mollica di
pane bagnata in brodo, e gialli d' uova duri. Peſto tutto ſi
ſcioglierà con brodo, ſi paſſerà per ſetaccio, e ſi ſervirà la Purè
calda con ſugo di limone.

TRATTATO XI.

DELLI TIMBALLI, E SORTÙ

CAPITOLO I.

Delli Timballi.

Timballo di maccheroni al ſugo.

LA paſta per i Timballi è la ſfogliata, o la mezza frolla, ma ſenza zucchero. Cotti i Maccheroni nel brodo di Manzo, ed aſciugati, e freddati ſi mettano nella paſta bene incaciati, con quantità di denſo ſugo di Manzo, con ſalſiccie di Porco, funghi, tartufi, e preſciutto, tutto trito e cotto nell' iſteſſo ſugo. Si copra tutto con altra paſta, ſi facci cuocere al forno, e ſi ſerva.

Di maccheroni ripieni.

I Maccheroni groſſi tagliati alla lunghezza d' un mezzo dito ſi fanno quaſi cuocere nel brodo di Cappone, e freddati ſi riempiono con farſa di carne di Vitello paſſata, e peſta con tartufi, midolla di Manzo, parmegiano, e gialli d'uova, e così pieni ſi faranno finir di cuocere in un buon ſugo di carne condito di preſciutto, e cervellato. Poi accomodati nella caſſa di paſta con l'iſteſſo ſugo, e parmegiano grattato, e coverti con paſta, ſi farà cuocere il Timballo, e ſi ſervirà.

Di Gnocchi alla Panna.

Si faccia cuocere fior di farina con latte, in maniera che divenga una ſoda paſta, nella quale, prima di levarla dal fuoco, vi ſi mettano gialli d'uova, e qualche chiara, e ſi faccia ſu d'un tavoliere freddare. Freddata ſi ſtenda, e ſe ne formino gnocchi alla lunghezza d'un mezzo dito, quali incavati ſi riempi-

pino con farsa di petti di Capponi condita di parmegiano, gialli d'uova, o panna di latte, e si facciano per poco bollire in brodo di Cappone. Indi si accomoderanno nella pasta con parmegiano, butirro, panna di latte, e fette di tartufi; si copriranno, e si farà il Timballo cuocere.

Di Lagane al Presciutto.

Cotte le Lagane in brodo, raffreddate, e condite con parmegiano grattato, provatura fettata, ed un forte Colì di Vitello, e presciutto, si accomoderanno in una Caffarola prima unta di butirro, e fattaci una veste da dentro di larghe e lunghe fette di presciutto ben congiunte, ed unite con uova sbattute; così accomodate, si coprirà il Timballo con pasta di provatura unta d'uova, e si farà cuocere.

Di Raviggiuoli vestiti.

Si unisca ricotta di Vacca con parmegiano grattato, poco butirro, gialli d'uova, e qualche chiara, bietola bianchita, e tritolata, e si mescoli tutto condito di polvere di cannella, sale, e pepe. Poi facciasi una sfoglia di pasta, tagliasi in pezzetti, quali ripieni della composizione suddetta, e cotti in brodo si accomoderanno nella pasta con cacio, butirro, e panna di latte; e così si farà cuocere il Timballo.

Di Gnocchi alla Dama.

Pesti gialli d'uova dure, parmegiano grattato, panna di latte, e pane grattato, tutto legato con uova sbattute, e condito di spezie, si ridurrà in Gnocchi alla lunghezza d'un mezzo dito, quali infarinati, e cotti in brodo di Cappone, si accomoderanno nel piatto con parmegiano, butirro, e panna di latte, e coverti con pasta di provature dorata con uova, se le farà prendere corpo e colore al forno.

Di Riso alli Tartufi.

Soffritto il Riso con butirro e tartufi triti, si farà pian piano cuocere con latte di Vacca, condito di spezie; poi legato con gialli d'uova, panna di latte, parmegiano, e butirro, si metterà nella pasta, quale cotta si servirà il Timballo.

Di maccheroni alla Pampadur.

Si faccian cuocere i Maccheroni nel brodo di Manzo; cotti, e freddati si condiscono con sugo di carne di Porco, petti di Capponi arrostiti, e tritolati, presciutto trito, pepe, e cacio grattato; così si accomoderanno nel piatto e si copriranno con una farsa di gialli d'uova parmegiano, butirro, e panna di latte condita di cannella, ed assodata quella al forno si serviranno.

Di Riso in Cagnone.

Soffritto il Riso con butirro, si unirà con un ragù d'animelle, presciutto, tartufi, funghi, midolla di Manzo, e carne

di Vitello tritolata, e si farà pian piano cuocere in sugo di carne; cotto, e freddato si metterà nella pasta con parmegiano grattato, ed un Colì di Vitello. Cotta la pasta al forno, si servirà.

Alla Pitagorica. Bianchiti li Spinaci in brodo, tritolati, e poi pesti con ricotta, parmegiano, pane grattato, e midolla di Manzo, si legherà tutto, condito d'aromi, con gialli d'uova; e poi se ne formeranno varj bocconi, quali infarinati, e bolliti per poco in brodo di Cappone, si metteranno con parmegiano e butirro dentro la pasta, quale cotta al forno si servirà.

Di maccheroni alla Nobile. Data mezza cottura ai Maccheroni nel brodo, e poi passati con butirro, grasso di Vitello presciutto, tartufi, e prugnoli, tutto trito, si faranno finir di cuocere con latte di Vacca, e cotti si legheranno con panna di latte, con la quale si faranno freddare. Così si metteranno tra la pasta di Provature peste, e legate con uova, quale cotta al forno si servirà il Timballo.

Alla Regina. Si grattuggi il pane, e poi seccato al forno, e ridotto in polvere, s'impasti con butirro, uova, latte, e polvere di cannella, e ben dimenato si formino Gnocchi, quali bolliti per poco nel brodo di Cappone, si metteranno nella pasta con un Colì di Vitello e parmegiano. E cotto al forno si servirà.

Alla Corradina. Si faccia cuocere nel latte la farina di Riso, e ridotta come una polenta, e freddata, si unisca con carne di Vitello passata, tartufi, e midolla di Manzo, tutto tritolato, e legato con gialli d'uova, e parmegiano grattato; si dimeni, e se ne formino bocconi, quali cotti in brodo, si metteranno nella cassa di pasta con panna di latte, e butirro. E così si farà cuocere il Timballo.

Di Paglian. Tritolati i petti di Capponi, e pesti con midolla di Manzo, parmegiano, grasso di Vitello, majorana, e gialli d'uova, se ne formeranno piccoli bocconcini, quali messi ad uno ad uno nella pasta, si faran cuocere nel brodo di Manzo, e freddati si metteranno nella cassa di pasta con cacio grattato, ed un Colì di Vitello e presciutto. Si farà cuocere il Timballo, e si servirà.

Alla Milanese. Si faccia cuocere nel brodo di Cappone condito di butirro, farina di grano d'India mescolata con poco parmegiano grattato, quale cotta, freddata, e tagliata a fettoline, si accomoderà nella cassa di pasta tramezzata di parmegiano, butirro, e panna di latte, e cotta la pasta si servirà.

CA-

CAPITOLO II.

Delli Sortù.

Sortù di Riſo all' Animelle.

COtto il Riſo con latte e butirro, freddato ſi legherà con parmegiano grattato, gialli d'uova e qualche chiara, e ſe ne formerà una paſta, quale tirata in forma di caſſa in una Caſſarola unta di ſtrutto e polverata di pan grattato, dentro vi ſi metterà un ragù d'animelle, condito di tartufi, prugnoli, ed erbe aromatiche; ſi coprirà con la ſuddetta paſta di Riſo, e ſi farà cuocere al forno. Cotto ſi ſervirà caldo.

Alla Moda.

Cotti i Tagliolini in brodo, e freddati, ſi legheranno con gialli d'uova, e parmegiano, in modo che formino una paſta, nella quale, tirata in una Caſſarola, vi ſi metteranno lattaroli di Vitello bianchiti in acqua, paſſati con butirro, e conditi con panna di latte, e tartufi: Coverti della medeſima paſta ſi farà cuocere il Sortù.

Alla Giardiniera.

Si copra al didentro una Caſſarola unta di butirro con erbe, cioè ſellari, carote, ſparagi, paſtinache, indivia, e lattuche, tutte tagliate per lungo, bianchite, e paſſate con butirro e ſpezie. Sopra queſt' erbe ſi metta una farſa di carne di Vitello, e dopo un ragù d'animelle condito d'erbe aromatiche, quale coverto d'altra farſa ſi farà cuocere al forno, e ſi ſervirà.

All'Oritana

Cotto il pan grattato nel brodo di Cappone, e reſo come paſta, ſi farà freddare, e ſi legherà con parmegiano e gialli d'uova; poi in queſta paſta tirata nel piatto unto di butirro, vi ſi mettano piccioni cotti in brodo, diſſoſſati, paſſati con butirro, baſilico, e ſpezie, e legati con panna di latte: ſi copriranno con la ſuddetta paſta, che dovrà aſſodarſi al forno.

All' Ingleſe.

Si faccia una paſta di ricotta di Vacca, parmegiano, ed uova sbattute, con preſciutto trito, tartufi, e ſpezie, e di queſta ſe ne formino bocconi, quali infarinati, e fritti in butirro, ſi accomodano nel piatto con parmegiano, butirro, fette di pro-

va-

vature, tartufi, e petti di Capponi arroſtiti e tagliati a filetti. Si coprono con altre fette di provature, quali dorate con uova ſi faranno colorire al forno.

Al Pane da graſſo. Si grattuggi una Pagnotta di pane d'intorno per levarne la prima ſuperficie, e fattavi ſopra una buca ſe ne cavi la mollica, quale tritolata e paſſata con butirro ſi unirà con un ragù d'animelle, fegati di polli, tartufi, funghi, ec. tutto paſſato con butirro, e condito d'erbette. Ripiena la pagnotta di queſto ragù, e coverta la buca con la croſta levata, ſi farà inſuppare di latte di Vacca condito di cannella, garofani, e noce moſcata: inſuppata ſi coprirà di butirro gialli d'uova, e parmegiano grattato, e ſi metterà al forno ſopra fette di lardo. Aſſodata ſi ſervirà calda.

Al Pane da magro. Grattuggiata la Pagnotta, come ſi è detto, ſi riempirà d'un ragù di code di gambari, ed altre frutta di mare, condito d'erbe, tartufi, e funghi. Poi ſi farà inſuppare nel latte di pignoli, ed inſuppata ſi coprirà di mandorle all'amberlina, cannella, e pane abbruſtolito, tutto polverizato, e così ſi farà aſſodare al forno.

Le piccole Pagnottine così ripiene ſi poſſono ſervire anche dorate, e fritte.

TRATTATO XII.

DELLE TORTE DOLCI, E PASTE BIGNE'.

CAPITOLO I.

Delle Torte.

Delle Paſte.

LA Paſta per coprire le Torte dolci è di due ſpecie; ſfogliata, e frolla. Della prima ſe n'è parlato al Trattato delle Torte, e Paſticci degli Animali; la ſeconda ſi fa con queſta proporzione: per ogni due libre di farina vi vogliono una libra di zucchero, ed una di ſugna, ſei gialli d' uova con una chiara, qualche ſenſo di mandorle amare, cedrato, o cannella ed anche poche goccie d' acqua. Non biſogna troppo dimenarla, ma tirarla ſubito.

Torta alla Nobile.

Le Mandorle bianchite, e peſte con corteccie di portogallo candito, cedro, zucchero cannella, e vaniglia, ſi legano con gialli d'uova, e panna di latte; e ſi mette tutto tra la paſta ſfogliata, la quale dorata ſi farà cuocere, e ſi ſerviràla Torta con zucchero ſopra.

Di Butirro.

Sbattute le chiare d' uova, e ben montate ſi meſcoleranno con i loro gialli, zucchero, corteccie di limone candito, e di limon verde, cannella, ed una giuſta quantità di butirro liquefatto, e purificato, e poi ſi metterà tutto nella caſſa di paſta ſenza coprirla, ma polverato ſopra di zucchero, e così ſi farà cuocere.

Pe-

Alla Dama. Peste le Mandorle bianchite con butirro, gialli d' uova duri, e pistacchi, si unisono con corteccie di portogallo, fiori di cedro canditi, zucchero, cannella, gialli d' uova crudi, e chiare montate; si mette tutto tra la pasta sfogliata, o frolla, si farà cuocere, e si servirà con zucchero in polvere.

Al Tornaguito. Si faccia bollire sugo d' agresta e di limone con zucchero chiarificato, e ben ristretto, e freddato si mescoli con panna di latte, gialli d' uova crudi, cedro candito, pistacchi, cannella, e vaniglia; si metta tutto nella cassa di pasta, e senza coprirlo con altra pasta, si faccia cuocere con zucchero polverizato sopra.

Di Melarosa. Cotte le Mela rosa nel giulebbe, o pure sotto le braci, poi peste con pinocchi, cedro candito, corteccia di limon verde candito, zucchero, ed un senso di muschio, e bagnato tutto con acqua di fior d' aranci, si metterà tra la pasta frolla; e cotta la Torta si servirà con naspro di cannella.

Di Fragole alla Semplice. Le Fragole mescolate con un giulebbe denso, si condiranno di limon verde candito, e tritulato, polvere, di cannella, ed acqua di fiori d' aranci, e poi si metteranno nella pasta frolla; e coverte della medesima lavorata a graticola, si farà cuocere la Torta, e si servirà guarnita di fragole alla caramella.

Alla Panna. Nella panna di latte mescolata con gialli d' uova crudi, si mettino le Fragole condite di zucchero, cannella, cedro candito, fiori d' aranci canditi, ed un senso di noce moscata. Si metterà tutto tra la pasta sfogliata sopra fette di pane di spagna; si farà cuocere la Torta, e con zucchero si servirà.

D' Agresta. Gli Acini d' agresta, cavatene i grani, cotti nel zucchero chiarificato, e freddati si mescoleranno con provature grattate, cedronata pesta, cannella in polvere, e pinocchi triti, e si metteranno tra la pasta frolla; e cotta la Torta si servirà con naspro di limone sopra.

Alla Bolognese. Si mescolino Ricotta, parmegiano grattato, butirro, gialli d' uova crudi, e qualche chiara, zucchero, cedro candito trito, e foglie di bietole bianchite, e tritulate, e si mettano tra la pasta sfogliata dove si faran cuocere al forno.

Di midolla di Manzo. Le Midolla di Manzo tritolate con cedro ed aranci canditi, e pistacchi, e legate con gialli d' uova, ed acqua di fiori d' aranci, si mettono tra la pasta frolla condite di cannella;

si farà cuocere la Torta, e si servirà nasprata di cannella.

Cotte le Pesche fettate nel giulebbe, o pure nel vino e zucchero, e freddate, si metteranno tra la pasta frolla con pistacchi, aranci canditi, e mandorle amare trite, polvere di cannella, e noce moscata: cotta la Torta si nasprerà con chiara d'uova, e zucchero, ed un senso di mandorle amare. Di Pesche.

Pesta la Ricotta di Vacca, poi bagnata con acqua di fior d'aranci, passata per setaccio, e condita di zucchero, aranci zucca, e cedro canditi, marmellata di fior di boragine, e pistacchi a filetti, si metterà nella cassa di pasta senza coprirla d'altra pasta, ma polverata di zucchero sopra, si farà cuocere, e si servirà lavorata di aranci, cedro, zucca, e pistacchi canditi. Alla Palermitana.

Si bianchiscono i Sparagi in acqua, e sale, poi freddati, asciugati, e tritolati, si passano con butirro, e conditi di ricotta, gialli d'uova, parmegiano grattato, cedro, zucchero, cannella ed acqua d'odore, si metteranno tra la pasta sfogliata: e cotta la Torta si servirà calda con zucchero. Di Sparagi.

Pesti i Petti di Capponi arrostiti con midolla di Manzo, pistacchi, aranci, cedro candito, e zucchero, si uniranno con gialli d'uova, e panna di latte, e condito tutto di cannella, ed acqua di fior d'aranci, si metterà tra la pasta sfogliata, si farà cuocere, e si servirà con zucchero. Alla Reale.

Cotte le Cotogna al forno, si pestino con polvere di Mostacciolo, zucchero, limone, verde candito, pane di Spagna bagnato in vino moscato; e condite di noce moscata, e d'acqua d'odore, si faran cuocere tra la pasta frolla, e si servirà la Torta lavorata di gelo di sugo di Cotogna, e diavolini sopra. Di Cotogna.

Nel zucchero chiarificato, densato, e freddato si mettano dei gialli d'uova crudi (regolandosi per ogni libra di zucchero dieci gialli d'uova) ed un senso di cedrato, e si faccia tutto di nuovo addensare al fuoco come marmellata, e passato per setaccio si metterà condito di cedro candito, e pistacchi, nella cassa di pasta frolla prima cotta; e coverta la Torta di pasta di Merenghe, si farà assodare al forno, e si servirà. Alla Regina.

L'Amarene cotte in giulebbe si unisconо con limon verde, aranci, e fior di cedro, tutto candito, e tritolato; si cuocono tra la pasta frolla condite di cannella, acqua d'odore, e sugo di limone; e si serve la Torta nasprata. D'Amarene

Alla Turca. Peſti i Fegati di Polli, bianchiti in brodo, con provature, cedro candito, piſtacchi, pinocchi, zucchero, butirro, gialli d' uova, e panna di latte, ſi mettono tra la paſta ſfogliata, conditi di vaniglia, ſi fa cuocere la Torta, e ſi ſerve con zucchero ſopra.

Di Pere moſcadelle. Cotte nel zucchero chiarificato le Pere moſcadelle, e freddate s' uniſcano con zucca e limoni verdi canditi e tritolati, ed un poco di muſchio ſciolto in acqua di roſe; ſi mettano nella caſſa di paſta frolla a cuocere; e ſi ſerve la Torta coverta di paſta di merenghe, guarnita di pere moſcadelle candite.

Di Aranci di Portogallo. Bianchiti gli Aranci di Portogallo in acqua, poi purificati in acqua freſca, e cotti nel zucchero chiarificato, ſi uniſcono con cannella in polvere e piſtacchi peſti, ſi mettono nella caſſa di paſta prima cotta, e ſi ſerve la Torta con Crema di Piſtacchi ſopra.

Di Carcioffi. Tagliati i Carcioffi a fette, e bianchiti in acqua con ſale e ſugo di limone, ſi paſſano con butirro, e ſpezie; poi ſi legano con Crema di gialli d' uova, latte e zucchero, conditi di cedro, e cannella: così ſi metteranno tra la paſta ſfogliata, e cotta che ſarà la Torta ſi ſervirà con zucchero.

Di Piſtacchi. Bianchiti i Piſtacchi, e peſti con limoni verdi canditi, cedro, e zucchero, ſi condiſcono di butirro, gialli d' uova e qualche chiara montata, cannella, e panna di latte; e così ſe ne forma la Torta mettendo tutto tra la paſta frolla, la quale cotta ſi ſervirà.

Di Tartufi. Netti i Tartufi, e tagliati a fette ſi legano con gialli d' uova, parmegiano grattato, e butirro; ſi condiſcono con poco zucchero, e noce moſcata, ſi mettono tra la paſta ſfogliata, e ſe ne formerà la Torta, la quale ſi farà cuocere.

Di Canditi varj. Si prendano Amarene, cedro, portogallo, limon verde, pinocchi, piſtacchi, fior di cedro, e marmellata di fior di boragine; tutto candito e tritolato, ſi condiſca con acqua di fior d' aranci, e cannella, e ſi metta tra la paſta frolla. Cotta, che ſarà la Torta ſi ſervirà lavorata di paſta d' uova faldichere.

Di Spinaci. Bianchite le foglie di Spinaci ſi tritulano, e ſi peſtano con marmellata di cedro, pinocchi, e piſtacchi, e ſi uniſcono con Crema di latte, gialli d' uova, ricotta, e zucchero; condi-

di-

dite di cannella, e noce moſcata. Si metterà tutto nella paſta ſfogliata, e ſi farà cuocere.

Indurite le Uova nell'acqua ſe ne cavino i gialli, e ſi peſtano con corteccie di portogallo candito, parmegiano, e mandorle bianchite. Peſti ſi condiſcono con panna di latte, gialli d'uova crude, e qualche chiara montata, zucchero, cannella, e butirro, e ſi metta tutto meſcolato nella caſſa di paſta, coprendo la Torta di zucchero, e così ſi farà cuocere. Di Gialli d'uova.

Bianchiti, e peſti i piſelli, poi paſſati per ſetaccio, ed uniti con gialli d'uova, zucchero, panna di latte, cedro candito trito, graſſo di Vitello trito, e cannella, ſe ne formerà la Torta con paſta ſfogliata, che cotta ſi ſervirà. Di Piſelli.

Nette le Prugne dalla pelle ed oſſa ſi fan cuocere in giulebbe con vino moſcato, e cotte ſi condiſcono con polvere di moſtacciolo, e pane di Spagna, cannella, ed un ſenſo di muſchio. Meſcolato tutto ſi metterà tra la paſta frolla, e ſi farà cuocere. Di Prugne.

Tritolate le foglie d'Acetoſa ſi faran cuocere con giulebbe; cotte, e freddate ſi uniſcono con panna di latte, butirro, gialli d'uova, cannella, limon verde candito e tritulato, e polvere di pane di Spagna. Si metterà tutto tra la paſta ſfogliata, e cotta la Torta ſi ſervirà. D'Acetoſa.

Ammollito bene il Frumento in acqua, e cotto in brodo di Cappone, e freddato, ſi meſcolerà con panna di latte, gialli d'uova, zucchero, cedro peſto e ſciolto con acqua di fiori d'aranci, un ſenſo d'ambra, ed acqua di cannella; ſi metterà nella caſſa di paſta, la quale ſi coprirà con altra paſta a ſtriſcie, e ſi farà cuocere. Di Frumento.

Un Popone ben guſtoſo ſi tagli a dadi, e ſi paſſi con butirro e noce moſcata; dopo s'incorpori con panna di latte, gialli d'uova, zucchero, marmellata di cedro, ed acqua di cannella, e così ſi metterà tra la paſta ſfogliata, e ſi farà cuocere. Di Popone.

Fatto il Bianco-mangiare, ſiccome altrove ſi è detto, ſi taglierà a fette e ſi accomoderà ſopra paſta ſfogliata, tramezzato di butirro, panna di latte, e cedro candito tritolato, ſi bagnerà d'acqua di cannella, e ſi coprirà con altra paſta ſfogliata; formata la Torta ſi farà cuocere, e ſi ſervirà. Di Bianco-mangiare.

I Limoni verdi canditi e fettati, ſi uniſcono con marmellata di cedro e Crema di piſtacchi, e ſi condiſcono d'acqua Alla Giuſtiniana.

di cannella; meſcolato tutto ſi metterà tra la paſta frolla, e ſi farà cuocere. Cotta la Torta ſi ſervirà con naſpro di limone, ornata di fiori d'aranci canditi.

Di Riſo. Cotto il Riſo con latte e butirro, e freddato, ſi meſcolerà con panna di latte, giulebbe di cannella, gialli d'uova, e cedro tritulato, e ſi metterà tra la paſta ſfogliata. Si farà cuocere la Torta, e ſi ſervirà.

Alla Tartara. Con la panna di latte ſi uniſcano gialli d'uova, pane di Spagna in polvere, cioccolata grattata, e vaniglia, e meſcolato tutto ſi metterà tra la paſta frolla, e ſi farà cuocere. Cotta la Torta ſi ſervirà naſprata di cioccolata.

Di Ceci. Cotti i Ceci nel brodo di Cappone, peſti, e paſſati per ſetaccio, ſi uniranno con ricotta, gialli d'uova, zucchero, portogallo candito trito, e cannella, e ſi metteranno tra lo ſfoglio; e formata la Torta ſi farà cuocere.

Di Provature. Le Provature freſche peſtate con graſſo di Vitello, midolla di Manzo, cedro candito, e zucchero, ſi legheranno con panna di latte, gialli d'uova, ed acqua di cannella, e ſi metteranno a cuocere tra la paſta ſfogliata; e cotta la Torta ſi ſervirà ſubito.

Alla Milaneſe. Con ſangue di Polli, o Capretto, ſi meſcolino panna di latte, latte, gialli d'uova, polvere di ſemi di finocchi, zucchero, e cioccolata, e ſe ne formi ſopr'al fuoco una denſa Crema; la quale freddata vi ſi aggiungerà del cedro candito trito, e ſi metterà nella caſſa di paſta, che ſi farà cuocere polverata di zucchero.

Alla Napoletana. Fettate le Provature, ed unite con ricotta, provola grattata, preſciutto in fette, ſalſiccie, panzetta di Porca fettata, uova sbattute, pepe, e cannella, ſi metterà tutto meſcolato tra la paſta ſfogliata, ſi farà cuocere, e ſi ſervirà.

Alla Seneſe. Si peſtino mandorle bianchite con pinocchi, piſtacchi, cedro candito e zucchero; poi ſi uniſcano con una Crema di latte e vaniglia, ſi metteranno tra la paſta frolla, ſi farà cuocere la Torta, e ſi ſervirà guarnita di confettura.

Si ſappia che di tutte le frutta, radiche, erbe, fiori, e ſemi, ſi poſſon fare Torte; baſta avvertire di darle un proporzionato ed adattato condimento, ſiccome ſi è veduto in queſte Torte deſcritte.

CA-

CAPITOLO II.

Delle paſte Bignè.

Si faccia bollire nel brodo chiaro ben ſgraſſato una Corteccia di limone, un ſtecco di cannella, ed un poco di ſugna; preſo che avrà guſto il brodo, cavatene la cannella ed il limone, vi ſi metterà il fior di farina, dimenandolo ſempre, e quando ſarà giunto alla cottura, che ſi diſtacca dalla Caſſarola, ſi metterà in una Torriera a freddare; poi ſi manegiera ben bene mettendoci da tanto in tanto un giallo d' uovo, e qualche chiara. Fatta morbida queſta paſta ſi friggerà in bocconi, o pure paſſata per ſiringa: avvertendo di non far troppo riſcaldare lo ſtrutto, e di dimenare la padella mentre friggeſi. Fritta ſi ſervirà polverata di zucchero. Bignè ſemplice.

Meſſe l' Amarene giulebbate tra piccoli pezzetti di paſta quaſi frolla, ſi fanno friggere in ſtrutto, e con zucchero ſopra ſi ſervono. Alla Dama

Cotto il fiore di farina di riſo nel latte, e giunto alla cottura del Bignè ſemplice, ſi farà freddare, e s' impaſterà con gialli d' uova, e qualche chiara, petti di Capponi Arroſtiti, e tritolati, corteccie di cedro candito, e limone verde rapato, e polvere di cannella; poi ſi faceia tutto friggere nello ſtrutto in bocconcini, che ſi ſervono con zucchero. Alla Malteſe.

Peſte le mandorle all'ambrellina con corteccie di portogallo, e fior d'aranci canditi, ſi uniranno con la paſta di bignè ſemplice, e di nuovo ſi peſterà tutto, e poi uniteci gialli d' uova con qualche chiara, polvere di cannella, e di pani di Spagna, ſe ne formeranno i ſoliti bocconcini alla lunghezza d' un mezzo dito, quali fritti in ſtrutto ſi ſervono con zucchero. Alla Corradina.

Fatta una denſa Crema con latte fior di farina, pan grattato e polverato, e gialli d' uova, condita di zucchero, piſtacchi, e corteccie di cedro candite e tritolate, ſi farà freddare in una Tortiera, e ſe ne formeranno piccoli moſtaccioletti, quali Alla Crema.

in-

infarinati, dorati, e mollicati, si friggeranno, e si serviranno con zucchero.

Al Presciutto. Mescolata la pasta del Bignè semplice con presciutto, provature trite, e parmegiano, se ne formeranno bocconi, quali fritti nello strutto, si servono con zucchero alla caramella,

Al Pane. S'empino di Crema densa piccole pagnottine di pane, vuotate prima, ed insuppate nel latte, e poi coverte con la medesima corteccia levata, parimenti insuppata di latte, s'infarinino, si dorino, e si friggano: fritte si servono con zucchero.

Alle Pesche. Marinate le Pesche fettate con spirito di vino, zucchero, corteccia di cedro verde rapata, cannella in polvere, ed acqua di fiori d'aranci, s'infarineranno dopo essersi asciugate, e dorate si friggeranno, e con zucchero giassato sopra si serviranno.

D' Aranci di Portogallo. Rasa la corteccia al Portogallo, poi fettato, e bianchito in acqua, se le farà nell' acqua fredda deporre la sua asprezza, e nel giulebbe denso si farà bollire. Indi involte le fette in una pasta di farina, vino bianco, olio, sale, ed acqua di cannella si fanno friggere, e giassate di zucchero si servono.

Al Pane di Spagna. Piccole fettoline di pane di Spagna tramezzate d' una marmellata di cedro, ed involte di pasta fatta con latte, uova, farina, e cannella in polvere, si friggeranno, e si serviranno giassate con zucchero.

Al Riso. Cotto il Riso nel latte, e freddato, si unirà con gialli d' uova, corteccie di portogallo candite e tritolate, cannella e pane di Spagna in polvere, e fatti i soliti bocconi si friggeranno infarinati, e polverati di zucchero si servono.

Agli Amanti. Fatta una densa Crema con latte, gialli d'uova, zucchero, e pan di Spagna in polvere si farà freddare, e poi mescolata con confettura, e condita d'olio di cannella, si farà in bocconi, quali involti nel fior di farina, e fritti si serviranno con zucchero sopra a caramella coverti di diavolini.

Alla moda. Piccoli pezzetti d' ostia bianca ripieni di marmellata d' amarene, e chiusi d' intorno, bagnando l' estremità, si faranno friggere, e con zucchero si servono.

Alla Napoletana. Si faccia cuocere il fior di farina nell' acqua, dove prima abbiano bollito, foglie d' alloro, corteccie di limone, cannella, e sale; e quando sarà addensato, si farà freddare sopra d'un tavoliere unto d' olio; e poi ben manegiato, se ne formeranno ciambelline, quali si friggeranno in olio, dimenandole, e pungen-

gendole con un ſtecco, e cotte ſi ſervono con mele prima chiarificato, e condito di roſmarino, e zucchero.

All' Innumerabile.

Sbattute bene con un frullo le uova in un vaſe, e condite di ſale, ſi meſcoleranno con fior di farina, col quale ben manegiate ſe ne formerà una paſta, dalla quale ripoſata per qualche tempo ſe ne formeranno varj maccaroncini, che tagliati in picciolissimi pezzi, ed infarinati per non farli attaccare, ſi friggeranno in ſtrutto, e cotti ſi legheranno con mele purificato, e ſi ſervirano con zucchero polverizato.

Al Formaggio.

Facciaſi una paſta con pane, e parmegiano grattato, un poco di fior di farina, zucchero, cannella, e corteccie di portogallo trite, e ſi dimeni con uova, butirro, e poco latte. Indi ſe ne formino Ciambelline, quali infarinate e fritte, ſi ſervono con zucchero.

Alla Romana.

Peſta una mollica di pane bagnata nel latte con ricotta di Vacca, e paſſata l'una, e l'altra per ſetaccio s' impaſtino con gialli d'uova qualche chiara, ed un poco di zucchero; e condita queſta paſta d' acqua di cannella, e piſtacchi tritolati, ſi faranno i ſoliti bocconcini, quali fritti ſi ſervono con zucchero.

TRATTATO XIII.

DELLE CROCCANTI, GATTO ED ALTRE PASTE DELICATE.

CAPITOLO I.

Delle Croccanti.

Croccante di mandorle.

PEste bene le mandorle, bagnandole nel peſtarle con chiara d'uova, ſi faranno in una Caſſarola a fuoco lento incorporare con zucchero fino ben polverato, polvere di cannella e noce moſcata, in maniera che divenghi una paſta, quale freddata, e tirata ben ſottile ſopra d'un vaſe di rame, unto di cera o olio, s'intaglierà con quel diſegno, che ſi vuole, e cotta lentamente al forno, ſi ſervirà fredda ornata di confettura ſopra d'una marmellata. Con queſta medeſima paſta ſi poſſon fare varj piccoli lavori da ſervirſi ne' tondini.

Alla Caramella.

Si chiarifichi il zucchero, e giunto alla cottura di caramella ſi faccia cadere filando ſopra d'una Caſſarola unta d'olio, girando la mano nel farlo cadere acciò faccia un lavoro traforato. Poi freddato queſto zucchero, e riſcaldata appena la Caſſarola, ſi diſtaccherà ſubito la Croccante, la quale ſi ſervirà con confettura ſotto.

Alla Dragante.

Si faccia una paſta metà fior di farina, e metà zuccotto d'Olanda in polvere con acqua di colla dragante, e volendola co-

colorire, con un poco di polvere di quel colore, che ſi vuole. Fatta queſta paſta ſi maneggi bene, o ſi peſti, e poi tirata ben ſottile, s'intagli ſopra la carta e foglia di rame in varj pezzi lavorati a piacere, quali cotti, ed uniti con caramella per formarne quelche ſi vuole, ſi ſervirà la Croccante.

Al limone.

Si meſcola metà zucchero d'Olanda in polvere, e metà d'Amido con chiare d'uova, e ſugo di limone, in maniera che s'abbia una paſta dura, quale ſottilmente tirata ſopra la carta, ſi lavorerà come ſi vuole.

Alli Foritaci.

Si faccia una paſta fluida con una libra di fior di farina. due oncie di zucchero, quattro gialli d'uova e due chiare, e latte; ed in eſſa s'attufi un ferro lavorato, per eſempio, in forma di roſa, riſcaldato prima in una Caſſarola con ſugna, entro la quale di nuovo ſi metterà veſtito della paſta ſuddetta, quale cotta ſe ne caverà il ferro. Cotti queſti fiori ſi ſerviranno montati in piramide ornati di confettura, che ſi attaccherà con caramella.

Succaſtrao.

Fatta una liquida paſta con otto oncie di fior di farina tre chiare d'uova, ed un roſſo, e due oncie di zucchero, e ben sbattuta e condita di cannella in polvere, e vino bianco, ſi faccia colare a poco la volta in una Caſſarola ſul fuoco con ſtrutto dentro per il fondo d'un pignattino tutto forato, girandolo mentre cola la paſta. Cotte e calde le Croccantine ſe le darà qualche forma, e ſi ſerviranno montate con zucchero ſopra.

Alla deſtrè.

Si faccia una paſta ſfogliata, ſi tiri alla groſſezza d'un mezzo dito, e ſi tagli a fiorami, quali dorati, e cotti al forno, ſi monteranno uniti con la caramella, e naſprati ſi ſerviranno con confettini.

Alli Cialdoni di mandorle.

Netta una libra di mandorle, ed aſciugata, ſi peſta con chiara d'uova, e poi impaſtata con due chiare d'uova montate, ſi condiſca queſta paſta di cannella, garofani in polvere, e noce moſcata: Indi ſi tiri ben ſottile ſopra una foglia di rame unta di cera, e fattoci un naſpro con chiare d'uova, zucchero, cannella e coriandri in polvere, ſi faccia cuocere lentamente al forno: Cotta ſi taglierà, e calda ſe le darà quella forma che ſi vuole. Si monterà a piacere, e ſi ſervirà.

Naſtrata.

S'impaſti una libra di fior di farina con due oncie di zucchero in polvere, e due di butirro, polvere di cannella, ed uova; fatta queſta paſta ſoda, e ripoſata, ſi tiri a fogli ſottili,

quali tagliati in forma di naſtri, e fritti nello ſtrutto, ſi ſervono montati, e polverati di zucchero.

CAPITOLO II.

Delli Gattò.

Gattò ſemplice. SI sbattino bene in un vaſe dieci gialli d' uova con mezza libra di zucchero fino in polvere, e ſi uniſcano con nove chiare d' uova ben montate, e poi mezza libra d' amido ſetacciato: meſcolato tutto e condito con qualche odore, ſi faccia cuocere al forno in una Caſſarola unta di butirro; cotto ſi ſervirà naſprato di zucchero.

Alla moda. Cotto il fior di farina di riſo nel brodo, ed addenſato e freddato ſi peſti con cedro, e portogallo candito tritolati, cannella, e vaniglia; e poi s' impaſti tutto con gialli d' uova, e qualche chiara. Indi ſe ne formino varj gnocchi alla lunghezza d' un mezzo dito, quali bolliti per poco in acqua, ed aſciugati s' involgeranno nel zucchero in polvere, e ſi friggeranno con ſtrutto; cotti ed uniti in una caſſarola unta d' olio, ſi faranno per poco ſtagionare al forno, e ſi ſervirà il Gattò polverato di zucchero.

Sfogliato alla Crema. Fatta la ſolita paſta sfogliata, e tagliata a quadretti, ſi farà cuocere al forno; e poi aperto ogni quadretto, e ripieno di Crema, ſi ſerviranno tutti attaccati l' uno ſopra l' altro con caramella in forma rotonda, e così fatto ſi ſervirà il Gattò ornato di confettura.

Alla Savojarda. Sbattute bene mezza libra di zuccotto in polvere, cinqu' oncie d' amido, e dodeci gialli d' uova, ſi uniranno con portogallo candito rapato, e cannella in polvere, e dieci chiare d' uova montate; e meſcolato tutto ſi farà cuocere al forno in una Caſſarola unta di butirro; cotto il Gattò ſi ſervirà con naſpro fatto con chiara d' uova, zucchero in polvere, e ſugo di limone.

Alla Spoſa. Si tagli la paſta sfogliata a moſtaccioletti, quali dorati ſi fa-

faran cuocere al forno; e cotti si serviranno coverti di cedro, pistacchi, confettura, e fiori d'aranci, tutto trito ed attaccato con zucchero, e si monteranno in forma di Gattò.

Di Pistacchi

Bianchiti i Pistacchi in una libra, e pesti con corteccie di cedro candito, ed un poco di butirro, si mescoleranno con sei gialli d'uova, cannella, noce moscata, mezza libra di zucchero e quattro chiare d'uova montate; e mescolato tutto si farà cuocere al forno in una Cassarola unta di butirro, e polverata di pane; e cotto il Gattò si servirà con naspro verde fatto con giulebbe, sugo di spinaci, e cedro verde rapato.

Alla Corradina.

Mezza libra di mandorle cotte all'ambrellina, e peste ben fine, si unischino con coriandri in polvere, una libra di zucchero fino, due oncie d'amido, dodeci gialli d'uova, corteccia di cedro, e cannella; e tutto dimenato si unisca con otto chiare d'uova, e si faccia cuocere al forno in una Cassarola butirata, e polverata di pane; cotto il Gattò si servirà con naspro di cannella, e corteccia di portogallo tritolata.

Altro alla Corradina.

Si sbattino mezza libra di zucchero, tre oncie d'amido, Cioccolata grattata, Cannella, in polvere, Vaniglia, e dieci gialli d'uova: mescolato tutto si unisca con otto chiare d'uova montate, e si faccia cuocere al forno in una Cassarola butirata, ed incartata. Cotto il Gattò, e fattoli sopra una buca, se ne caverà il midollo, quale unito con Crema di Vaniglia servirà per riempiere il Gattò, che nasprato di Cioccolata si servirà.

Alla Suldana.

Cotto il fior di farina nel brodo, ed addensato e freddato, si pesti con gialli d'uova; poi condito di Cedro candito, limon verde, pistacchi, mandorle all'ambrellina, tutto trito, e condito di Cannella, si mescoli con chiare d'uova montate, e si facci cuocere al forno in una Cassarola unta di butirro, ed incartata; e cotto il Gattò si servirà con zucchero.

Alla Maddalena.

Si mescoli una libra di fior di farina con mezza libra di zucchero, mezza di butirro, sei gialli d'uova, cedro candito e limon verde rapati, e cannella in polvere; e mescolato tutto si faccia cuocere in una Cassarola butirata; e cotto il Gattò si servirà polverato di zucchero.

Alla Parmegiana.

Una libra di parmegiano grattato si unisca con otto gialli d'uova e due chiare, quattro once di zucchero, e cedro candito tritolato; mescolato tutto si faccia cuocere al forno

in una Caſſarola butirata e polverata di pane. Cotto il Gattò ſi ſervirà coverto di Crema.

Alla Bolognese. Si unisca mezza libra di farina, mezza libra di zucchero, quattro gialli d'uova, quattr' oncie di butirro, passerina, anisi, cannella, e noce moscata; e mescolato tutto, si faccia cuocere in una Caſſarola unta di butirro; e cotto il Gattò si servirà con nasprо di zucchero, ed anisi in polvere.

All'Arlecchina. Peste le Mandorle, e cotte nel zucchero, se ne farà una pasta condita con Cannella, e Cedro trito, quale tirata ben groſſa ſopra una Caſſarola unta d'olio, si farà seccare al forno; poi cavatane la Caſſarola, si servirà il Gattò nasprato, e guarnito di confettura di varj colori.

Alla Burneville. Fatta una pasta con una libra di fior di farina, quattr' uova, sale, Cedro verde rapato, acqua di fior d'aranci e polvere di Cannella, si lascia riposare per un' ora in un panno; poi di nuovo manegiata si unirà con una libra di butirro, e se ne formeranno ciambellette, le quali dorate e cotte al forno si serviranno montate, nasprate con Cannella, e guarnite di corteccie candite, e gelo di mela.

Alla Nobile. Si mescoli mezza libra di zucchero, e mezza libra d'amido con dieci gialli d'uova, Cannella, ed anisi, e tutto ben dimenato, si unirà con otto chiare d'uova montate, e si farà cuocere al forno in una Caſſarola butirata. Cotto il Gattò, e fattole una buca, s' empirà di Amarene giulebbate e marmellata di Cedro, e nasprato di vaniglia si servirà.

Al Grillace. Bianchite due libre di mandorle, e poi tagliate a filetti ed asciugate, si mescolano con una libra di zucchero, e si friggeranno nella padella con poc' olio, o strutto. Cotte in modo, che il zucchero sia divenuto a color d'oro, e le mandorle siano unite, si tireranno entro una Caſſarola, dove freddate se ne caveranno, e si servirà il Gattò ornato di diavolini, sopra una foglia di pasta con marmellata sotto, o pure sopra una salvietta.

CA-

CAPITOLO III.

D'altre paſte delicate.

Si faccia bollire nel brodo chiaro fior di farina con un pezzetto di butirro, e corteccia di limone verde rapata, dimenandolo con meſtola di legno. Addenſato e freddato, ſi peſti con gialli d'uova, corteccia di portogallo, piſtacchi, cannella, e qualche chiara d'uova, e ſe ne formino bocconi, i quali cotti al forno, e poi aperti e ripieni di marmellata, e polverati di zucchero ſi ſerviranno raſſodati al forno. Paſta alla Reale.

Cotta una libra di zucchero aſciutto, in modo che attacchi tra le dita, ed addenſata, dimenandola con meſtola di legno, ſi meſcolerà con quattro chiare d'uova montate, e poi ſi diſporrà a bocconi ſopra un foglio di carta, i quali aſſodati per poco al forno, ſi ſerviranno uniti a due a due ripieni di marmellata, o pure ſemplici. Con queſta paſta ſi poſſono coprire Torte, Creme, ed altre coſe. Di Merenghe.

Si faccia cuocere una libra di zucchero, e giunta quaſi alla cottura della Caramella, e freddata ſi meſcoli con dieci gialli d'uova, ed acqua di Cannella, e di nuovo al fuoco ſi faccia tutto addenſare. Addenſata, e freddata queſta paſta ſi paſſi per ſetaccio, e condita con corteccie di portogallo candito trito, ſi riduca in palle, quali calate nel giulebbe a perla, e poi involte nel zucchero in grana, ſi ſerviranno. Si può ſervire per ripieno di paſticcieria, e per ornamento di Torte, ec. Di Faldichere.

Fatta la paſta ſfogliata, e tirata alla groſſezza d'un mezzo dito, ſi taglierà a piccoli quadretti, quali forati, e dorati, ſi faranno cuocere al forno, e ſi ſerviranno ripieni i buchi di confettura, e coverti di paſta di merenghe. Caleſſo.

Fatta una paſta di Mandorle con zucchero, ſe ne formeranno piccole Caſſettine, le quali ſeccate al forno, e ripiene di Crema di piſtacchi, ſi ſerviranno coverte con paſta di merenghe. Alla Sciantello.

Fatta una mezza paſta frolla, e tirata ben ſottile, s' involCannelloni.

volgerà attorno varj cannelli di latta, e così si friggerà in strutto; poi cavatene i cannelli, s' empiranno i Cannelloni di Crema, o Marmellata, o Ricotta con un odore di Vaniglia, e si serviranno polverati di zucchero.

Alla Regina. Fatte piccole Cassettine di pasta frolla, e cotte s' empiranno di pasta d' uova saldicchiere, mettendoci in mezzo dell'Amarene giulebbate, e coverte con pasta merengata si faranno rappigliare al forno, e si serviranno.

Biscotti alla Bugnè. Dimenate bene cinque gialli d' uova con cinque oncie di zucchero, si mescolino con cinque chiare d' uova montate, ed un oncia di fior di farina. Indi si faccia cuocere questa composizione lentamente al forno in varie lunghe Cassettine di Carta, disposte sopra una soglia di rame, e polverate di zucchero; e quando si distaccheranno dalla Carta, allora potranno servirsi come sono, o nasprati.

Imboraccíate di Mandorle. Si faccia cuocere nel zucchero chiarificato mezza libra di Mandorle bianchite, e tritolate; e quando sono alla cottura ambrellina si caveranno, e freddate si uniranno con una pasta di merenghe; ben mescolato tutto si faccia cuocere al forno sopra una Carta disposta su d' una soglia di rame in piccoli montoncini, e cotti si serviranno.

Biscotti all' Africana. Mescolati bene dieci gialli d' uova con dieci oncie di zucchero in polvere, in modo che i gialli diventino quasi bianchi, si unisca no con mezza chiara d' uovo montata, ed un senso di Cedrato. Poi distribuito questo composto in varie cartelline lunghe, e strette, si farà cuocere al forno lentamente, e quando si distaccheranno dalla carta si possono servire.

Biscotto amaricante. Pesta una libra di Mandorle amare bianchite, ed asciugate, con una libra di zucchero in polvere, e passato l' uno e l' altro per setaccio s' impasterà con due chiare d' uova montate, ed un' altra libra di zucchero; e quando questa pasta tagliata col Coltello non attacchi al medesimo (altrimenti aggiungendosi più zucchero si seguiterà a dimenarla con le mani bagnate in chiare d' uova montate) se ne formino piccioli tortellini, quali disposti sopra la Carta su di una foglia di rame si faranno cuocere.

Spumette varie. Mescolate cinque oncie in circa di zucchero polverato, con due chiare d' uova montate, ed aggiuntoci, un poco di Cioccolata rapata, o di Cannella in polvere, o d' Anisi in polvere, ec.

ec. e meſcolato tutto ſi farà cuocere al forno ſopra la Carta in varj bocconcini.

Le chiare d'uova montate ridotte in forma di piccole palle, ed involte nel zucchero in grana, ſi facciano cuocere ſopra un foglio di Carta ordinaria al forno poco riſcaldato. Spumette a vento.

Si dimeni mezza libra di zucchero in polvere, ott'oncie di fiore, un'oncia d'aniſi in polvere, con dieci nova, ed un oncia di butirro liquefatto, e ſtemprato tutto, ſi paſſerà per ſetaccio, e ſi formeranno i Cialdoni col ferro riſcaldato in maniera d'oſtie; i quali cotti s'involteranno a Cannelli, e ſi ſerviranno. Cialdoni ſemplici.

Peſte le Mandorle bianchite, e fatte cuocere con zucchero in polvere, e con qualche odore a piacere, ſe ne formino frutti varj entro le forme, o ſenza, i quali ſecchi al forno, e colorati al naturale, ſi ſerviranno ne' tondini, o pure per ornamento. Frutti finti.

TRATTATO XIV.

DELLE SALSE, DE' SAPORI, E GELI.

CAPITOLO I.

Delle Salſe.

Salſa di Rognone di Vitello.

PEſto il Rognone di Vitello arroſtito con piſtacchi, e ſciolto con ſugo di limone, e ſugo dell'iſteſſo arroſto ſi paſſerà per ſetaccio, e condito di ſpezie ſi ſervirà caldo ſopra arroſti di Vitello, Pavoncelle, o Capponi.

Miſta.

Si faccia bollire in un vaſe ben chiuſo aceto di targone con zucchero, alloro, corteccie di limone e ſpezie, e quando avrà bollito ſi legherà con fior di farina, ſi paſſerà per ſetaccio, e ſi ſervirà ſopra Cervo arroſto.

Di ſugo di Arroſto.

Raccolto il ſugo del Cinghiale, che gocciola dall'arroſto, ſi faccia lentamente bollire con ſcalogne tritolate, ſalvia, ſugo di limone, vino bianco e ſpezie, ed addenſata la ſalſa ſi ſervirà ſopra il Cinghiale.

Di Capparì ed Acciughe.

Tritolati capparini con acciughe, preſſemolo, e cipolle, e paſſato tutto con olio, ed unito con ſugo di Caſtrato ſi ſervirà calda la ſalſa condita di ſpezie.

Alla Ruſtica.

Si peſtano capparini, olive, e pignoli, e ſciolto tutto con aceto, e condito di ſpezie ſi farà tutto bollire, e caldo ſi ſervirà ſopra peſce.

Pe-

Pesto uno spicchio d'aglio con anasi, basilico, e cedro, e tutto condito di spezie, e sciolto con aceto rosato e brodo, si faccia bollire, ed addensata la salsa si servirà sopra piedi di Vitello. — D'Anasi.

Passate le Cipolle trite con butirro, ed unite con capparini triti, coriandri, e spezie si faranno bollire nel vino moscado ed agro di limone, e si servirà la salsa. — Roberta.

Si facciano addensare in una Cassarola panna di latte, latte, butirro, ed acqua di cannella; e poi si servirà la salsa sopra arrosto di Vitello. — Alla Panna.

Bolliti in vino bianco capparini, acciughe, funghi, timo, e menta, tutto pesto, si servirà questa salsa legata con butirro, e parmegiano grattato sopra Pesci. — Alla Tedesca.

Disfatto un pezzo di butirro in una Cassarola condito di spezie, si faccia bollire con aceto, ed addensata la salsa con poco fior di farina si servirà con sparagi. — Di Butirro.

Si facciano bollire in vino di Borgogna un spicchio d'aglio, fette di cipolla, alloro, peparoli rossi, cannella e garosani interi. Addensata questa salsa si passerà per setaccio, e si servirà sopra Pernici. — Alla Spagnola.

Peste l'acciughe con pignoli, ed una mollica di pane bagnata nell' aceto, e sciolto tutto con aceto bianco, e condito d'olio, sugo di limone, e spezie, si passerà per setaccio, e si servirà la salsa sopra Pesci lessi. — Candida.

Sciolti con sugo di limoni verdi, e poche goccie d' aceto i Limoncelli prima canditi, pesti con zucchero, e spezie, e passati per setaccio, si avrà la salsa per Uccelletti. — Di Limone.

Liquefatto in una Cassarola un pezzo di butirro condito di spezie e basilico trito in quantità, si faccia addensare con gialli d' uova e sugo di limone, e poi si servirà la salsa sopra Piccioni. — Di Basilico.

Peste l'acciughe con prescmolo, cipolline, capparini, menta, ed un senso d'aglio, e condito tutto d' olio, aceto, sugo di limone, e spezie, si passerà la salsa, e si servirà sopra Pesci rifreddi, — Ramolata.

Si facciano bollire nel sugo di granate capparini triti, cortecce di portogallo, alloro, e spezie; ed essendo la salsa addensata si passerà per setaccio, e si servirà sopra varie Vivande. — Alla Reale.

Baſtarda. Peſto il Cedro candito con portogallo candito e majorana, ſi ſcioglie con aceto, nel quale ſi farà bollire condito di ſpezie; e così ſi ſervirà ſopra l' Anetra.

Bruſca. Paſſati con butirro, preſciutto, cipolline, e ſcalogne un ſpicchio d' aglio, tartufi, funghi, e capparini, tutto trito, ſi faranno bollire, conditi di ſpezie, con brodo di Carne, aceto, e ſugo di limone, e ſi ſervirà queſta ſalſa ſopra Carne di Manzo.

D' Acetoſa. Si paſſano con butirro quantità d' acetoſa e ſpinaci triti, e poi ſi peſtano con una mollica di pane, e corteccia di limone verde; condito tutto di ſpezie, ſugo di limone, e brodo chiaro, ſi paſſerà per ſetaccio, e ſi ſervirà la ſalſa calda ſopra Manzo leſſo.

Di Viſciole. Peſte le foglie di Majorana con Cedro candito, e corteccia di limon verde rapata, e ſciolto tutto con ſugo di Viſciole ſi farà bollire con ſtecchi di cannella, e garofani; ed addenſato, ſi ſervirà la ſalſa, paſſata per ſetaccio, ſopra Tacchini.

Di Gambari. Bianchiti i Gambari in acqua con ſale, e peſti con ſcalogne, ſi ſcioglieranno con aceto roſato di malvaſia, e paſſato tutto per ſetaccio ſi farà bollire con ſtecchi di cannella e garofani, alloro, e corteccia di limone. Si paſſerà la ſalſa, e ſi ſervirà.

Di Preſciutto. Si peſta un pezzo di preſciutto tritolato, e poi unito con foglie di ſalvia, e menta ſi paſſa con butirro, e ſi fa bollire con ſugo di limone ed aceto di targone, condito di ſpezie e poco zucchero: addenſata la ſalſa e paſſata per ſetaccio ſi ſervirà.

Di Ginepri. Lavata una quantità di ginepri nel vino, ſi facciano bollire in un vaſe ben chiuſo con aceto di malvaſia, zucchero, e ſpezie; e quando avrà tutto un pezzo bollito ſi paſſerà per ſetaccio, e ſi ſervirà la ſalſa ſopra cacciagione.

Di Fegati di Capponi. Paſſati i fegati di Capponi con butirro e ſpezie, ſi peſtano con corteccie di portogallo candite, un poco di zucchero, e ſpezie; e poi ſtemprato tutto con malvaſia, e ſugo d' aranci, ſi paſſerà, e ſi ſervirà la ſalſa calda ſopra ſalvagina.

Alla Giardiniera. Si peſtano majorana, baſilico, targone, ed un ſpicchio d' aglio, e poi ſtemprato tutto con ſugo di Manzo ed aceto di tar-

targone si farà bollire, e passato per setaccio si servirà la salsa sopra Manzo.

Bianchito il Tarantello con acqua ed aceto, e pesto con pistacchi, corteccia di limone, e spezie, si scioglierà con aceto, sugo di limone, ed olio; e passato tutto per setaccio si servirà sopra pesci. Di Tarantello.

Netti i Pomidoro dalla pelle e semi si tritureranno con spicchi d'aglio, peparolo rosso, polleggio, e ruta; e passato tutto con olio, e condito di spezie si farà bollire con aceto e sugo di Castrato, e caldo si servirà sopra Castrato. Di Pomidoro.

Si pestano uva passa, gialli d'uova duri, polvere di mostacciolo, ed una mollica di pane abbrustolita e bagnata nel aceto rosato; stemprato tutto con vino bianco e sugo d'agresta, e passato per setaccio si farà bollire condito di spezie, e si servirà la salsa sopra pesci. Alla Moresca.

Ammollite le Uova botarighe nell'acqua calda, e peste con corteccie di portogallo candite, limon verde e spezie, si scioglieranno con aceto d'odore, sugo di limone, ed olio; e passata la salsa per setaccio si servirà sopra croste di pane abbrustolite. Di Bottariche.

Si pestano peparoli verdi, oregano, piperna, finocchio fresco con semi, spicchi d'aglio, menta, ed acciughe; e sciolto tutto con aceto, sugo di limone, ed olio, si passerà per setaccio, e si servirà sopra olive. Al Tornagusto.

Passati i segati, e lattaroli di pesce con olio, cipolline, presemolo trito, e spezie, e pesti con capparini, si scioglieranno con sugo di limone, ed olio: si passerà per setaccio la salsa, e si servirà calda sopra pesci. D'interiora di pesce.

Li Tartufi fettati, e passati con butirro, olio, ed acciughe, si pestano, e si sciogliono con sugo di carne, e di limone. Si passa la salsa per setaccio, e si serve con carne. Di Tartufi da grasso.

Cotti i Tartufi sotto le braci si fettano, si pestano con bottariche ed un spicchio d'aglio, e sciolto tutto con olio e sugo di limone, e passato per setaccio si avrà la salsa. Di Tartufi da magro.

Si facciano bollire mele, aceto rosato, e spezie, ed addensato tutto servesi la salsa sopra cervella fritte. Melata.

Si pestano presemolo, basilico, majorana, mandorle, ed una mollica di pane bagnata nel vino moscato; e tutto condito di spe- Alla Cammpagnola.

ſpezie ſi ſcioglierà con ſugo d'agreſta e mele, e ſi ſervirà la ſalſa paſsata per ſetaccio.

Di foglie di Vite. Peſte le foglie tenere di vite con loro tralci, foglie di cedro, corteccia di limon verde, e piſtacchi, e condito tutto di zucchero e ſpezie, e ſciolto con aceto d'odore, ſi ſervirà caldo paſſato per ſetaccio ſopra peſce fritto.

Alla Lombarda. Si peſtano un ſpicchio d'aglio, baſilico, finocchio freſco, pignoli, e ſpezie, e ſciolto tutto con aceto di malvaſia, e ſugo d'agreſta, ſi paſſerà per ſetaccio, e ſi ſervirà ſopra Rane.

Di Cedro. Peſto il Cedro candito con mandorle abbruſtolite, e cannella ſi ſcioglierà con malvaſia e ſugo di limone; e paſſato per ſetaccio, ſi ſervirà la ſalſa ſopra frittura.

Imperiale. Si facciano bollire malvaſia, ſugo di limone, zucchero, e ſpezie in ſtecchi, ed addenſato tutto con polvere di moſtacciolo, ſi paſſerà per ſetaccio, e ſi ſervirà ſopra frittura.

Di Paſſerina. Ammolita l'uva paſſa nel vino moſcato, e peſta con pignoli, capparini, e ſpezie, ſi ſcioglie con malvaſia, e condito tutto di zucchero ed alloro ſi fa bollire, ſi paſſa per ſetaccio, e ſi ſerve ſopra Tordi.

Alla Dama. Le Mandorle bianchite, ſi peſtano con corteccia di limon verde, cedrato candito, ed una mollica di pane bagnata nel ſugo di limone, poi ſi ſcioglierà tutto con brodo, acqua di cannella e ſugo di limone, ſi paſſerà per ſetaccio, ſi farà addenſare con un pezzo di butirro, e ſi ſervirà caldo ſopra zinna leſſa.

All'Apiciana. Si peſtano mandorle abbruſtolite, una mollica di pane abbruſtolita, e bagnata in aceto, ſpicchio d'aglio cotto alle bracì, e corteccia di portogallo, e ſciolto tutto con malvaſia ed aceto roſato, ſi farà bollire condito di ſpezie e mele. Si ſervirà queſta ſalſa paſſata per ſetaccio ſopra Caſtrato arroſtito.

Alla Fiorentina. Peſtaſi un ſpicchio d'aglio con ſalvia, uva paſſa, cedro candito, un pezzo di fegato fritto, ed una mollica di pane bagnata in aceto roſato, col quale ſciolto tutto ſi farà bollire condito di zucchero, e ſpezie; e poi fetacciata la ſalſa ſi ſervirà ſopra fegato.

Peverata. Bollito il pane abbruſtolito con malvaſia, mele, aceto, ſpezie, e ſeme di ſenape polverata, ſi paſſerà tutto per ſetaccio, e ſi ſervirà ſopra ſalvagine.

Di Seme di Canape. Cotto in brodo il ſeme di canape, ſi peſta con mandorle bianchite, una mollica di pane bagnata nel brodo, pepe bianco,

co, e corteccia di limon verde, e ſtemprato tutto con brodo, ſugo di limone ed acqua di roſe, ſi condirà di ſpezie, ſi paſſerà per ſetaccio, e ſi ſervirà caldo ſopra leſſi.

Peſte le More di Siepe con mandorle abbruſtolite, corteccia di portogallo, e ſpezie, ſi ſcioglierà tutto con ſugo d'agreſto, e paſſato per ſetaccio, ſi ſervirà la ſalſa ſopra rifreddi. Moranda.

Si facciano lentamente bollire nel ſugo d'uva nera corteccie di limon verde, e portogallo, ſpezie in polvere, e pan grattato; ſi paſſa tutto per ſetaccio, e s'avrà la ſalſa. Vigoroſa.

Ammollite in vino bianco le prugne ſecche, e poi peſte con un ſpicchio d'aglio e tartufi, condite di ſpezie, ſi ſcioglieranno con ſugo d'agreſto e brodo di Manzo, col quale bollito tutto, e paſſato per ſetaccio, ſi ſervirà ſopra carne. Di Prugne.

Le foglie di targone tritulate, e paſſate con butirro ſi condiranno di ſpezie, e ſi bagneranno con brodo di Vitello, e ſugo di limone, e ſi ſervirà la ſalſa ſopra Vitello in umido. Di Targone.

Si peſtano ſegatelli di Polli cotti su le braci, gialli d'uova duri, tartufi, targone, e corteccia di limone candito, e poi ſciolto tutto con ſugo di limone, e brodo, e paſſato per ſetaccio, ſi avrà la ſalſa, la quale calda ſi verſerà nel paſticcio d'animelle. Alla Corradina.

Addenſato al fuoco un pezzo di butirro con gialli d'uova crudi, baſilico trito, panna di latte, e polvere di cannella, ſi ſervirà condito di ſugo di limone nel paſticcio di Piccioni. All'Oritano.

Si facciano bollire nel brodo e ſugo di limone (conditi di butirro e ſpezie), capparini, preſciutto, un ſpicchio d'aglio, prugnoli, tartufi, e targone, tutto peſto. Si paſſerà la ſalſa per ſetaccio, e ſi ſervirà ne' paſticci di Vitello. Alla Vincenzina.

Le mandorle abbruſtolite ſi peſtano con lattaroli di peſce fritti, funghi, e tartufi, e ſciolto tutto, condito di ſpezie, con malvaſia, e brodo, ſi paſſerà per ſetaccio, e ſervirà per paſticci caldi di peſce. Alla Moda.

Peſtanſi bottariche, acciughe, piſtacchi, menta, e tartufi, e ſcioglionſi con ſugo di limone, olio, ed aceto di targone, e con ſpezie condita la ſalſa ſi ſervirà ne' paſticci freddi di peſce. Alla Galante.

Nell'aceto di cannella ſi facciano bollire alloro, corteccia di limon verde, zucchero, e ſpezie, e poi paſſato tutto per ſetaccio, ſi addenſerà con polvere di moſtacciolo, e condita la ſal- Agro-dolce.

salsa di cedro, portogallo candito, e pistacchi triti, si serve per carne di lepre.

Al Cacciatore. Bolliti nel vino spicchi d'aglio, salvia, pane abbrustolito, spezie ed un poco d'olio, si passeranno per setaccio, e servasi calda la salsa per carni arrostite.

In Salmì. L'interiora delle Beccaccie tritolate con un spicchio d'aglio, presciutto e tartufi, si passano con olio, e bagnate con brodo, vino di borgogna, e sugo di limone, si faranno bollire, e poi servesi la salsa, setacciata, per Beccaccie.

Alla Genovese. Si pestano fegato fritto, semi di finocchio, cedro candito, portogallo, mostacciolo, zucchero, e spezie; e sciolto tutto con aceto d'odore e brodo, si farà bollire, si passerà per setaccio, e si servirà sopra fegato fritto.

Alla Francese. Tritulata l'Acetosa con targone, e passata con butirro, si condirà di spezie, e si bagnerà con brodo di Vitello, e sugo di cipolla cotta, e pesta. Si farà tutto bollire, e servirà per fricondò di Vitello.

D'Agresta. Schiacciata l'Agresta si fa bollire con zucchero salvia e spezie, si passerà per setaccio, e servirà per beccafichi.

Alla Danese. Si facciano cuocere lentamente fette di carne di Bue con lardo, presciutto, cipolle, alloro, aglio, timo, corteccia di limon verde, e spezie, bagnando tutto con vino di sciampagna, e brodo; si sgrasserà questa salsa, si passerà per setaccio, e si servirà sopra Bue.

CAPITOLO II.

Delli Sapori.

Sapore verde alla Reale. SI pestano menta, pressemolo, basilico, semi di Popone, cappari, cedro candito, zucchero, ed una mollica di pane bagnata in aceto rosato; si scioglie tutto, condito di spezie, con sugo di limone, si passa per setaccio, e si serve.

Di Mortella. Le frutta di mortella lavate in vino, e peste si fanno bollire nella malvasia, quale passata poi per setaccio, si farà *di* nuo-

nuovo bollire con zucchero, acqua di gelſomini, mela candite tritolate; e ſpezie, ed addenſato tutto, e freddato ſi ſervirà.

Peſte l' Acciughe con bottariche, pignoli, capparini; erbe aromatiche, zucchero; moſtacciolo; e ſpezie, e ſciolto tutto con aceto roſato, ed acqua di fiori, ſi ſervirà paſſato per ſetaccio. D' Acciughe.

Fettate le Pere moſcadelle ſi facciano cuocere, e diſfare nel vino moſcato, acqua di roſe, e zucchero chiarificato. Poi ſi paſſeranno per ſetaccio, e ſi ſervirà freddo il ſapore. Di Pere Moſcadelle.

Si peſtano baſilico, anaſi, majorana, timo, piſtacchi, una mollica di pane bagnata in acqua di fiori, zucchero, e ſpezie; e ſciolto tutto con aceto roſato, e ſugo d' aranci ſi paſſerà per ſetaccio, e ſi ſervirà. D' Erbe Odorifere.

Si facciano diſfare le Peſche nel zucchero chiarificato con acqua di roſe, ſugo di limone, corteccia di cedro, e cannella; e poi paſſato tutto per ſetaccio ſi ſervirà freddo. Di Peſche.

Peſto il Cedro candito con zucchero, piſtacchi, fiori d'aranci canditi, e foglie di cedro; e ſciolto tutto con ſugo di limone e poche goccie d' acqua di fiori, ſi paſſa per ſetaccio, e ſi ſerve. Di Cedro.

Bollito il ſugo di Granate con zucchero, ſtecchi di cannella, carofani, e noce moſcata, ed addenſato tutto con polvere di moſtacciolo ſi paſſerà per ſetaccio, e ſi ſervirà. Di Granate.

Si fa bollire il ſugo d' Agreſta con anaſi peſti, corteccia d' aranci, ſtecchi di cannella, e zucchero, ed addenſata ogni coſa, ſi paſſa per ſetaccio, e ſi ſerve. D' Anaſi.

Bollito il vino moſcadello con ſemi di finocchi verdi, cedro candito, ſtecchi di cannella, zucchero, e pepe, e paſſato tutto per ſetaccio ſi ſervirà. Di Finocchio.

Peſte le foglie di grano tenere con pane di Spagna bagnato in vino moſcadello, piſtacchi, cannella, e noce moſcata, ſi ſcioglie tutto con vino moſcadello, ſi paſſa per ſetaccio, e ſi ſerve. Di foglie di Grano.

Lavate con vino bianco le Fragole, ſi fanno cuocere nel zucchero chiarificato con ſugo di limone, acqua di cannella, ed ambra, girandole mentre cuocono; e poi paſſato tutto per ſetaccio ſi ſerve. Di Fragole.

Li Piſtacchi bianchiti ſi peſtano con foglie di bietole, cedro candito, zucchero, e cannella: e ſciolto tutto con ſugo d' agreſta, e paſſato per ſetaccio ſi ſerve. Di Piſtacchi.

Si

D'Uva Paſſa. Si peſta l' Uva paſſa lavata con vino moſcato, con anifi e noce moſcata, e ſciolta con vino moſcato e ſugo di limone, ſi ſervirà paſſata per ſetaccio.

Di Prugnoli. Lavati i prugnoli col vino ſi peſtano con noce-moſcata, e pepe, e ſi fanno cuocere nella malvaſia con zucchero e ſugo d' aranci; e disfatti ed addenſati ſi ſerviranno.

Di Prugne. Si peſtano le Prugne, lavate nel vino e cavatene l' oſſa, e ſi fanno bollire nella malvaſia e mele con cannella, noce-moſcata, e pepe; ſi paſſano per ſetaccio, e ſi ſerve il ſapore.

Di Limone. Si meſcola il ſugo di limone con zucchero chiarificato, acqua di cannella, e corteccia di limone candita rapata, ſi fa bollire tutto, e ſi ſerve.

Di Mandorle. Bianchite le mandorle, e peſte con zucchero, fiori d'aranci canditi, una mollica di pane bagnata nell' acqua di fiori, ſi ſcioglie tutto con ſugo di limone, e ſi ſerve paſſato per ſetaccio.

Di Carote. Peſtanſi le Carote roſſe, bianchite in vino, con cannella, noce moſcata, pepe lungo, corteccia di portogallo, e zucchero, e ſciolto tutto con ſugo d' agreſta, ed aceto roſato, e fatto lentamente bollire, ſi paſſa per ſetaccio e ſi ſerve.

Di Caviale. Si paſſi per ſetaccio il caviale prima peſto con moſtacciolo, cannella, noce-moſcata, pepe, e mele, e ſciolto con ſugo di limone.

Di Cotogna Cotte le Cotogna alle braci, ſi peſtano con uva paſſa, pepe, cannella, e zenzaro; e ſciolto tutto con ſugo d' aranci, e vino moſcato, ſi fa bollire con zucchero, e poi paſſato per ſetaccio ſi ſerve.

Alla Turca. Abbruſtolite le mandorle ſi peſtano con uva paſſa, gialli d' uova duri, fegati di polli cotti su le braci, ed una mollica di pane abbruſtolita, e bagnata in aceto, e condito tutto di zucchero e ſpezie, ſi ſcioglierà con ſugo d' aranci, aceto e limone, ſi farà bollire, e paſſato per ſetaccio ſi ſervirà.

Alla Moda. Peſti cedro ed aranci canditi, e cotti nel zucchero chiarificato, con acqua di fiori d'aranci, cannella, muſchio, garofani, e ſenapa in polvere ſtemprata con aceto di malvaſia, ſi paſſerà tutto per ſetaccio, e ſi ſervirà.

CA-

CAPITOLO III.

Delli Geli.

I Piedi di Vitello con due Pollanche ſi facciano bollire con brodo di Manzo in una marmitta ben chiuſa conditi di ſale, alloro, coriandri, cannella, e garofani; e quaſi addenſato il brodo ſi paſſerà per ſtamigna, ſi ſgraſſerà ben bene, e ſi metterà di nuovo ſul fuoco con chiare d'uova sbattute con loro guſci, ſi condirà con zucchero, malvaſia, e ſugo di limone, e ſi farà per poco bollire. Poi di nuovo ſi paſſi per un panno di lino ſoſpeſo in aria per il quale pian piano ſi farà gocciolare; e chiarito che ſarà ſi metterà in un vaſe, tramezzandolo di piſtacchi e ſi farà gelare. Gelato ſi ſervirà ſopra verdura. Gelo all'Apiciana.

Si facciano bollire nel brodo di Capponi li Piedi d'Agnelli con cannella, carofani, e preſſemolo. Diſfatti ed addenſato il brodo ſi ſgraſſerà, e ſi unirà con piſtacchi peſti, e poi di nuovo ſi faccia bollire con chiare d'uova e guſci sbattuti, condendolo con ſugo di limone, e giulebbe di cedrato. Bollito per poco, ſi paſſerà gocciolando per un panno di lino, e chiarificato che ſarà, ſi farà in un vaſe gelare, e ſi ſervirà. Alla Nobile.

Stagionati in una marmitta i Piedi di Vitello con fette di lardo, cipolle, un pezzo di preſciutto, e due Pollanche, e bagnati poi con brodo di Manzo, ſi faranno in eſſo bollire conditi di ſpezie, coriandri, ed un mazzetto d'erbe. Quando il brodo avrà preſo corpo ſi paſſerà, ſi ſgraſſerà, e ſi farà di nuovo bollire con chiare d'uova sbattute con li guſci, e condito nuovamente di ſpezie, e ſugo di limone. Dopo ſi paſſerà per un panno di lino per farlo chiarificare, e ſi farà gelare in un vaſe tramezzandolo di code di gambari, bottoni, creſte di pollaſtri, e petti di pollanche a filetti, tutto prima cotto in brodo; e così fuor del vaſe ſi ſervirà. Alla Spica.

Li Geli da magro ſi fanno nel iſteſſa maniera, cambian- Da magro.

do ſoltanto le carni in peſci, come Tinca, Capitoni, Raggia, e Dentale.

Poſſono li ſuddetti geli colorirſi, mettendoci con le chiare d'uova mentre bolle il brodo latte di mandorle volendoli bianchi, ſugo di bietola quando ſi vorranno verdi; alacca ſe ſi vorranno pavonazzi; e gialli ſe ſi mette zafferano, de' quali ſe ne fanno de' lavori, e ſi ſervono in varie maniere, cioè ſopra verdura o pan di Spagna, entro aranci di Portogallo canditi ec.

TRATTATO ULTIMO.

DELLA MANIERA D'IMBANDIRE VENTI PRANZI, ED UNA CENA.

ACciocchè la preſente Opera rieſca più utile; ſi dà in fine un' idea della maniera d' imbandire venti Pranzi diverſi ed una Cena, con parte delle vivande compoſte nell' Opera; dodeci de' quali pranzi ſecondo i dodici meſi dell' anno avranno un indice diſtinto con diverſi numeri ſecondo i piatti figurati ne' due Rami. Gl' altri otto non hanno rame, ma ſi ſono diſpoſti in modo di poterli ſervire per ſedici da pranzo. Non s' intende però togliere la libertà di diminuire il numero delle vivande, mutarle, e ſoſtituirne altre ſecondo il proprio piacere. Della Cena ſe ne fa anche la ſola minuta.

Nelle ſequenti minute non ſi parlerà delli tondini d' intorno al Deſert, perchè queſti appartengono più toſto a' Credenzieri, ed ognuno sa che nella prima imbandigione poſſono ſervirſi con butirro, croſtini, ravanelli, ſellate, oſtriche marinate, popone ec.; e nella ſeconda con ricci ripieni, oſtriche freſche inſalatine, olive, bottariche, acciughe ſalate ec.

I Vaſi ſegnati con A, B, C, D, ſono quattro lava-bicchieri; e l' altri con E, F, G, H, quattro rinfreſcatori.

MINUTA DEL PRANZO PEL MESE DI GENNAJO.

Prima Imbandigione.

Due Zuppe, e due Potaggi.
1 Zuppa alla Corradina.
2 Potaggio di fellari al Cervellato.
3 Zuppa alla Regina.
4 Potaggio di Verzi alla purè di Ceci.

Quattro Terine,
5 Agnellotti di petti di Capponi all'Erbette.
6 Saporiglia di Porco alla Napoletana.
7 Bocconi di petto di Capretto al brodetto.
8 Fricaſſea di Starne alla purè di fagioli.

Otto Hors-d'œuvres triangolari.
9 Paſticcetti di Vitello alli tartufi.
10 Budinetti di petti di Beccacce al ſangue.
11 Paſticcetti di rognone di Vitello al parmegiano.
12 Crocchetti di petti di Capponi alla griglia.
13 Paſticcetti di petti di Capponi alla bergamel.
14 Budenetti di petti di Pollanche al latte.
15 Paſticcetti Salpiconati alli prugnoli.
16 Animelle d'Agnello a papigliotti.

Otto Entremets Rotonde.
17 Paſticcio farſito alla Nobile.
18 Gattò di Cervelle al graſſo di Vitello.
19 Granata di Vitello alli Gambari.
20 Sortù d'Animelle alla moda.
21 Paſticcio di Beccacce in Salmì,
22 Tacchina all'Oſtriche in Gattò.
23 Pan di Lepre al Preſciutto.
24 Timballo di gnocchi alla Panna.

Otto piccole Entremets Ottangolare.
25 Lattaroli di Vitello al bianco.
26 Petti di Mallarde alla lente.
27 Lingue di Cinghiale all'acciughe.
28 Petti di Capponi alla bergamel.
29 Piccioni braciati all'Italiana.
30 Tricondoncini di Vitello all'acetoſa.
31 Filetti di Lepre alli ginepri.
32 Palatari di Manzo al butirro.

Quattro Relever.
33 Tacchina ripiena alla Contadina.
34 Spigola in graſſo al Colì di Cappone.
35 Colatta di Manzo al Preſciutto.
36 Dentale in vino all'Acciughe, e Capparini.

Se-

Seconda Imbandizione.

1 CRoccante alla Dragante con marmellata.
2 Croccante alla Deſtrè con Confettura.
3 Coſcia di Vitello alla Caramella.
4 Paſticcio di Cinghiale in gelo.
5 Arroſto di Capponi alla rede.
6 Arroſto di Beccacce a papigliotti.
7 Arroſto di Piccioni alla Corradina.
8 Arroſto di Pernici ai lardelli.
9 Gattò di ſellari all' uova.
10 Suppreſe di zucche vernine alla ricotta.
11 Rape ripiene alla Dama.
12 Granatina di Tartufi all' acciughe.
13 Sortù di finocchi alla panna.
14 Spinaci tritolati in bignè.
15 Mela farſite al Cavaliere.
16 Gattò di prugnoli al vino.
17 Filetti di Linguattole fritte alla parmegiana.
18 Animelle d' Agnello fritte alla ſemplice.
19 Bocconi di petti di Vitello fritti panati.
20 Trote filettate e panate alla griglia.
21 Capitone marinato, e fritto a filetti.
22 Bottoni d' Agnello fritti alla Romana.
23 Occhi di Vitello parmegianati e fritti.
24 Acciughe farſite, ed incartate alla griglia.
25 Panna di latte alla Nobile.
26 Torta frollata alla Dama.
27 Pan di Spagna alla ſemplice.
28 Crema alla vaniglia.
29 Latte e mele in ſpuma.
30 Torta ſfogliata al butirro.
31 Gattò alla Corradina.
32 Crema alla ſalvia.

Quattro gran pezzi freddi.

Quattro Arroſti.

Otto piccole Entremets Quadrate.

Otto Entremets nelle Schifette.

Otto Entremets Rotonde.

MINUTA DEL PRANZO PEL MESE DI FEBBRAJO.

Prima Imbandigione.

Due Zuppe, e due Potaggi.

1 ZUppa fantaſtica.
2 Potaggio di finocchi alla lente.
3 Zuppa alla Dama.
4 Potaggio di broccoli alla ſemplice.

Quattro Terine.

5 Regagli di Capponi brodettati.
6 Polpettine di petti di Fagiani al brodo chiaro.
7 Fricaſſea di Piccioni alla panna.
8 Petti di Tordi al ſapor di timo.

Otto Hors-d'œuvres Triangolari.

9 Paſticcetti all'interiora di Beccacce.
10 Spinaci farſiti, e fritti alla moda.
11 Sellari fritti alla Corradina.
12 Bunettine di riſo con ſalpicon.
13 Paſticcetti alla farſa di Capponi.
14 Cavol-fiori farſiti alla pompadur.
15 Foglie di verzi ſalpiconate, e fritte.
16 Buſſoletti di Vitello alli Gambari.

Otto Entrées Rotonde.

17 Fegato di Vitello glaſſato al targone.
18 Paſticci di zinna di Vacca al Vitello.
19 Sortù moderno all'Ingleſe.
20 Pezzo di Cernia alla Polacca.
21 Mallardo in iſtufa all'acciughe.
22 Paſticcio di Cervo alle ſcalogne.
23 Timballo di puglian alla panna.
24 Pezzo di Spigola al Colì di Cappone.

Otto piccole Entrées Ottangolate.

25 Coſtolette di Porco alli fonghi.
26 Lodole braciate al vino.
27 Coſcie di Capponi farſite all'Erbette.
28 Orecchie di Vitello al butirro.
29 Braciolette di Cinghiale alle ſcalogne.
30 Starne al preſciutto.
31 Petti di Pernici alla purè di Ceci.
32 Spalle di Conigli alle Cipolline.

Quattro Relever.

33 Coſcia di Vitello bruſciata alla panna.
34 Petto di Manzo all' acetoſa.
35 Paſticcio di Tacchina alli goloſi.
36 Pancia di Porca al ſalgrao.

Se

Seconda Imbandigione.

1 GAttò alla Corradina croccantato.
2 Croccante a Cannelloni ripieni.
3 Testa di Cinghiale alla ſcarlata.
4 Paſticcio di Cervo alla ſpica.
5 Arroſto di Porco al finocchio.
6 Arroſto di Carpione al limone.
7 Arroſto di Cinghiale al marinato.
8 Arroſto di Rigiola all'aceto.
9 Bignè alla Vincenzina.
10 Paſtette alla Reale.
11 Sfoglietti alla ſciantellò.
12 Spumette alla Cioccolata.
13 Bignè al pan di ſpagna.
14 Paſtette a Caleſsò.
15 Bocconotti alla Regina.
16 Spumate al Cedrato.
17 Fettoline di Vitello alla griglia.
18 Cervellette d'Agnello alla rete.
19 Piedi di Porco alla ſante-menò.
20 Occhi di Vitello fritti alla parmegiana.
21 Fettoline di zinna panate, e fritte.
22 Rognonata di Vitello fritta alla panna.
23 Coſce di Starne fritte al marinato.
24 Suppreſe di fegato di porco alla rede.
25 Torta alla Regina.
26 Crema amaricante.
27 Budin alla Spagnola.
28 Spuma alli piſtacchi.
29 Torta alla Bologneſe.
30 Crema alla Cioccolata.
31 Budin alla Milaneſe.
32 Spuma alla Parmegiana.

Quattro gran Rifreddi.

Quattro Arroſti.

Otto piccole Entremets Quadrate.

Otto Entremets nelle Schifette.

Otto Entremets Rotonde.

MINUTA DEL PRANZO PEL MESE DI MARZO.

Prima Imbandigione.

Due Zuppe e due Potaggi.

1 ZUppa alla Salvagina.
2 Potaggio di Cardoni al prefutto.
3 Zuppa alla Crema.
4 Potaggio di Boragine alla femplice.

Quattro Terine.

5 Bufecca di Vitello alla Milanefe.
6 Gnocchi di farfa d'uova alla Dama.
7 Saporiglia di Capretto all'erbette.
8 Petti di Starne alli fagioli.

Otto Horf. d'œuvres.

9 Ortolani allo sfoglio.
10 Animelle di Capretto all'Imperiale.
11 Lingue di Caftrato a cannelloni.
12 Paftiecetti alla Lonza di Vitello.
13 Uccelletti fritti alla paftetta.
14 Lattaroli di Vitello imboracciati.
15 Piedi di Capretto fritti alla Parmegiana.
16 Paftiecetti al piccatiglio di Cinghiale.

Otto Entrèes Rotonde.

17 Paftiecio di Teffa di Vitello alla Corradina.
18 Zinna di Vacca al prefciutto.
19 Oca farfita alli Spinaci.
20 Timballo butirato alla Milanefe.
21 Paftiecio di Starne alli gambari.
23 Petto di Caftrato alla pompadur.
23 Pavoncella falpiconata alli tartufi.
24 Sortù di gnocchi ripieni al Vitello.

Otto piccole Entrèes Ottangolate.

25 Francolini alla falvia.
26 Piccioncini alla Crema.
27 Coftolette di Caftrato alle fcalogne.
28 Lingua di Vitello alla Tedefca.
29 Pernici in iftufa alla Spagnola.
30 Petti di Pavoncelle all'acetofa.
31 Peretti di Vitello al targone.
32 Cofcie di Lepre in falmi.

Quattro Relever.

33 Polenta in Caffa alla Parmegiana.
34 Filetto e Cofcie di Caftrato alla Corradina.
35 Paftiecio di Cernia al finocchio.
36 Lacerto di Manzo alla moda.

So

Seconda Imbandigione.

1 CRoccante al Succaſtrao.
2 Croccante alli Cialdoni.
3 Paſticcio di proſciutto all' Imperiale.
4 Coſcia di Cervo in Sivè.
5 Arroſto di Vitello alla ſemplice.
6 Arroſto di Froncolini alla ſalvia.
7 Arroſto di Lepre lardellato.
8 Arroſto d'Ortolani alla Corradina.
9 Budenetti di Spinaci.
10 Paſtette merengate.
11 Biſcotti alla bugnè.
12 Gattoncini di zucche Vernine.
13 Spumette di tartufi.
14 Bocconi all' uova ſaldicchere.
15 Bocconi all' Africana.
16 Budenetti di Carote.
17 Oſtriche fritte al pane.
18 Suppreſe di Vitello fritte al Cedro.
19 Lamprede fritte al preſſemolo.
20 Fegato di Capretto fritto alla Genoveſe.
21 Cecinelli fritti alla paſtetta.
22 Cervellette fritte all'agro-dolce.
23 Filetti di Spigola fritti alla ſalvia.
24 Orecchie d'Agnello fritte alla parmegiana.
25 Torta alle midolla di Manzo.
26 Crema alla ſemplice.
27 Crema alli Piſtacchi.
28 Bignè all' innumerabile.
29 Torta alla Tartara.
30 Crema alla Spoſa.
31 Crema brugiata.
32 Bignè al vento.

Quattro gran pezzi freddi.

Quattro Arroſti.

Otto piccole Entremets quadrate.

Otto Entremets nelle ſchifette.

Otto Entremets roconde.

MINUTA DEL PRANZO PEL MESE DI APRILE

Prima Imbandigione.

Due Zuppe e due Potaggi.
1 Zuppa alla Santè.
2 Potaggio di Carcioffi al Colì di Vitello.
3 Zuppa ſemolata alla panna.
4 Potaggio di Cicoriette alla ſemplice.

Quattro Terine.
5 Fricaſſea di Quaglie al bianco.
6 Petto di Capretto in bocconi alli piſelli.
7 Quazzetto d'Animelle all'erbette.
8 Gnocchetti di Vitello alli Tartufi.

Otto Horſ-d'œuvres Triangolari.
9 Paſticcetti al ſalpicon.
10 Granelli d'Agnello fritti al pane.
11 Paſticetti alla farſa di Quaglie.
12 Carcioffi fritti alla farſa.
13 Paſtette fritte al preſutto.
14 Cervelle d'Agnello fritte all'uova.
15 Paſticcetti al rognone di Caſtrato.
16 Zucchettine fritte ſalpicone.

Otto Entrees rotonde.
17 Pan di Vitello ripieno ai fegatelli.
18 Paſticcio di Quaglie alla Salvia.
19 Sortù al pane da graſſo.
20 Petto di Vitello all'Arlecchina.
21 Granata ripiena al Salpicon.
22 Paſticcio alli Lattaroli di Vitello.
23 Timballo di riſo alli tartufi.
24 Scannatura di Vitello alla Corradina.

Otto piccole Entrèes Ottangolate.
25 Coppiette brodettate alla *Firentina*.
26 Tricondoncini di Storione al graſſo.
27 Palatari di Bue alle Scalogne.
28 Braciolette d'Ombrina al ſapor di finocchio.
29 Paſſarotti alla ſalſa di butirro.
30 Filetti di Scorfano alli fonghi.
31 Lingue d'Agnello al timo.
32 Suppreſe d'Acciughe alli Spinaci.

Quattro Relever.
33 Lonza di Vitello al butirro.
34 Un groſſo pezzo di Storione al graſſo.
35 Agnello ripieno alla paſta fina.
36 Sortù di peſce caſtagna alli tartufi.

Se

Secomda Imbandigione.

1 CRoccante naſtrata alle merenghe.
2 Gattò montato all' Arlecchina.
3 Paſticcio con latte alla Corradina.
4 Coſcia di Vitello al vino.
5 Arroſti di Quaglie alla ſalvia.
6 Arroſto di Paparotte al butirro.
7 Arroſto di Ortolani al pane.
8 Arroſto di Pollanche alla ſemplice.
9 Piſelli alla Crema.
10 Spinaci alla paſtetta.
11 Sparagi al butirro.
12 Indivia fritta al parmegiano.
13 Carcioffi al Coll di Vitello.
14 Boragini fritti alla paſtetta.
15 Lupoli al Coll di gambari.
16 Lattuche ai gialli d' uova.
17 Acciughe fritte al naturale.
18 Piedi d' Agnello fritti alla paſtetta.
19 Midolla di ſchiena fritte imboracciate.
20 Gambari fritti alla ſemplice.
21 Aguglie in pezzi panati alla griglia.
22 Filetti di Teſta di Vitello fritti.
23 Gnocchi di Cervelle fritti all' uova.
24 Mazzacogne fritte al parmegiano.
25 Torta alla Seneſe.
26 Budin alla panna.
27 Spuma di riſo al dolce.
28 Uova alla ſalſa di Cedro.
29 Torta al frumento.
30 Budin alla Franceſe.
31 Spuma alla bignè.
32 Uova alla Crema.

Quattro gran pezzi freddi.

Quattro Arroſti.

Otto piccole Entremets quadrate.

Otto Entremets nelle ſchifette.

Otto Entremets rotonde.

MINUTA DEL PRANZO PEL MESE DI MAGGIO.

Prima Imbandigione.

Due Zuppe, e due Potaggi.
1 Zuppa alla Giulien oscura.
2 Potaggio di lattughe all'uova.
3 Zuppa alli Tralci di Vite.
4 Potaggio di zucchette al presciutto.

Quattro Terine.
5 Bocconi di gola di Vitello all' Erbette.
6 Filetti di Zinna di Vacca alli piselli.
7 Fegatelli di Polli alli tartufi.
8 Petti di Pollanche a filetti con targone.

Otto Hors-d'œuvres Triangolari.
9 Pasticcetti d' uova al grasso.
10 Spongole farsite, e fritte.
11 Granelli d' Agnello panati a papigliotti.
12 Bignè d'uova alla salvia.
13 Pasticcetti farsiti all'uova.
14 Fonghi ripieni fritti al parmegiano.
15 Lattaroli fritti alla farsa bianca.
16 Bignè d'uova alli tortelli.

Otto Entrées Rotonde.
17 Torta sfogliata alle cervella di Manzo.
18 Testa di Vitello alle braci.
19 Pancia di Tonno al presciutto.
20 Granatine di Riso all'Animelle.
21 Torta prisse al presciutto e carne di Vitello.
22 Coscia di Castrato al rosmarino.
23 Ombrina in Haricò.
24 Bonettine di Vitello ai fegatelli.

Otto piccole Entrées Ottangolate.
25 Braciolette di Manzo alla moda.
26 Pollanche a filetti alla purè di ricci.
27 Code di Castrato alla majorana.
28 Petti di Piccioni alle Cipolline.
29 Bocconi di Vitello alla salsa chiara.
30 Lingue d' Agnello alla Cuciniera.
31 Rognone di Vitello al sapor di menta.
32 Chinef in brodo al naturale.

Quattro Relever.
33 Pasticcio di petto di Vitello alla Corradina.
34 Manzo Erbolato alla moda.
35 Timballo di Maccheroni ripieni.
36 Pezzo di Tonno in Corboglione.

Ser

Seconda Imbandigione.

1 Gattò ripieno alla Corradina.
2 Pannara montata alli Cialdoni.
3 Panzetta di Porca alla Crema di piſtacchi.
4 Pollanche in gelo all'Apiciana.
5 Arroſto di coſte di Vitello al butirro.
6 Arroſto di Cavile all'aceto roſato.
7 Arroſto di Lattaroli alla rede.
8 Arroſto di Cernia al limone.
9 Croccantina alla Caramella.
10 Prugnoli all'acciughe.
11 Sellari all'uſo.
12 Croccantina a Cannelloni.
13 Croccantina alle mandorle.
14 Tartufi al parmegiano.
15 Finocchi al latte di piſtacchi.
16 Croccantina al ſuccapraò.
17 Coſce di Piccioni fritti al baſilico.
18 Lattaroli di peſce fritti al limone.
19 Carcioffi fritti alla parmegiana.
20 Petti di Quaglie fritti alla ſalvia.
21 Animelle fritte al preſſemolo.
22 Pancia di Tonno a filetti fritta al finocchio.
23 Zucchette fritte alla Ricotta.
24 Uccelletti fritti al roſmarino.
25 Torta di Fragole alla ſemplice.
26 Imboracciata di mandorle.
27 Gattò di paſta all'uova.
28 Crema alle Carote.
29 Torta di Piſelli alla panna.
30 Spuma alla Cannella.
31 Gattò ſfogliato alla marmellata.
32 Crema gialla all'uova ſaldicchere.

Quattro gran pezzi freddi.

Quattro Arroſti.

Otto piccole Entremets Quadrate.

Otto Entremets nelle Schifette.

Otto Entremets Rotonde.

MI-

MINUTA DEL PRANZO PEL MESE DI GIUGNO.

Prima Imbandigione.

Due Zuppe e due Potaggi.
1 ZUppa al baſilico.
2 Potaggio di Cipolle all' Uova.
3 Zuppa alla paſta fina.
4 Potaggio di radiche di Cicorie.

Quattro Terine.
5 Filetti di Vitello al Colì di pollanca.
6 Agnellotti di ſpinaci alli gambari.
7 Polcini in fricaſſea alla purè di Ricci.
8 Malfatte all' erbette.

Otto Horſd'œuvres Triangolari.
9 Caſſettine con ſalpicon di Vitello.
10 Palatari grigliati a cannelloni.
11 Fegatelli di pollanche alla rede.
12 Paſticetti alla Memoranzi.
13 Buſſollotti alla bergamel.
14 Braciolette a papigliotti.
15 Animelle fritte alla farſa.
16 Paſticcetti all' Italiana.

Otto Entrees rotonde.
17 Paſticcio di Vitello alla panna.
18 Polcini al nito.
19 Fegato alla primavera.
20 Sortù alla Milaneſe.
21 Paſticcio alla Cicceide.
22 Uccelletti al pane.
23 Vitello alla Teſtugine.
24 Sortù alla Giardiniera.

Oteo piccole Entrèes Ottangolate.
25 Fricondontoncini di Vitello al targone.
26 Occhi di Vitello all' Uova.
27 Cocciolette alli gambari.
28 Suppreſe di pollanche alla griglia.
29 Lingua di Vitello in bocconi lardellati.
30 Orecchie d' Agnello al Colì di preſciutto.
31 Coſcie di pollanche al tornaguſto.
32 Panſarotte di Vitello alla bergamel.

Quattro Relever.
33 Timballo di Nevale alle Cervella.
34 Coſcia di Vitello alle braci.
35 Paſticcio di Storione al graſſo.
36 Manzo alla Reale.

Seconda Imbandigione.

1 CRoccante all' Invenzione.
2 Drubante alla Caramella.
3 Preſciutto alla neve.
4 Pan di Tinca al gelo.
5 Arroſto di Pavoncella alla rete.
6 Arroſto di peſce ſpada allo ſpiedo.
7 Arroſto di Filetto di manzo adobbato.
8 Arroſto di Merluzzo alla rede di Vitello.
9 Fragole alla panna.
10 Foglie di fico alla paſtetta.
11 Fior di Sambuco in bignè.
12 Fagioletti all' Acciughe.
13 Ciliege al vino.
14 Foglie di vite alla marmellata.
15 Roſmarino al mele.
16 Fiori di zucche alla parmegiana.
17 Fegato d' Agnello fritto al naturale.
18 Provature fritte al pane.
19 Zinna di Capra fritte a filetti.
20 Calamaretti fritti alla parmegiana.
21 Granelli d' Agnello fritti all' uova.
22 Gnocchi di Parmegiano fritte al pane.
23 Vitello adobbato e fritto a filetti.
24 Fegatelli di peſce fritti al limone.
25 Bignè alla Crema.
26 Torta di Ciliege.
27 Crema brugiata.
28 Gattò alla confettura.
29 Bignè alla Cioccolata.
30 Torta all' aceroſa.
31 Crema di Fragole.
32 Gattò a mille fogli.

Quattro gran pezzi freddi.

Quattro Arroſti.

Otto piccole Entremets quadrate.

Otto Entremets nelle ſchifette.

Otto Entremets rotonde.

MINUTA DEL PRANZO PEL MESE DI LUGLIO.

Prima Imbandigione.

Due Zuppe e due Potaggi.

1 ZUppa ai Pollaſtri.
2 Potaggio di zucche lunghe al Vitello.
3 Zuppa all' agreſta.
4 Potaggio di Broccolini al preſciutto.

Quattro Terine.

5 Coppiettine di Pollanche al latte.
6 Gnocchi di bignè al Vitello.
7 Creſte di Galletti al Colì di gambari.
8 Suppreſe di ricotta al Colì di preſciutto.

Otto Horſd'œuvres Triangolari.

9 Paſticcetti briſsè al raguncino.
10 Salſiccine di pancia di Tonno alli piſtacchi.
11 Fegati di Galletti in bignè.
12 Frittatine di graſſo di Vitello a cannelloni.
13 Paſticcetti ſfogliati alla farſa.
14 Budenetti di ragoſta al loro giallo.
15 Animelle alla paſtetta.
16 Uova in frittura farſite al Vitello.

Otto Entrèes rotonde.

17 Torta di Cervella alla Dama.
18 Piccioni farſiti al ſangue.
19 Tortore in ſtufa alli finocchi.
20 Timballo alla pitagorica.
21 Torta di Polcini alla panna.
22 Pollaſtri a granatine al targone.
23 Ortolani con capparini alla campagnola.
24 Sortù di chineſ alli gambari.

Otto piccole Entrèes Ottangolate.

25 Salmì di petti di Tortorelle.
26 Tricondò di peſce ſpada al graſſo.
27 Lattaroli di Vitello all' Italiana.
28 Paſſarotti alla purè di fagioli.
29 Coſcie di Tortorelle all' agreſta.
30 Cernia in fette al butirro.
31 Pezzi di Vitello in brodo alla panna.
32 Quaglie alla purè di Ceci.

Quattro Relever.

33 Petto di Bue farſito all' acetoſa.
34 Teſta di Storione alla ſalſa Tedeſca.
35 Preſciutto in brodo alli cavoli.
36 Corpo di Peſce Spada ai Capparini.

Se-

Seconda Imbandigione.

1 CRoccante di ſoritaci ai diavolini.
2 Monte di Spumette ai varj guſti.
3 Patticcio d'Ombrina al vino.
4 Gattò di Tacchina alla ſpica.
5 Arroſto di Pollaſtri alla Parmegiana.
6 Arroſto di Vitello al naturale.
7 Arroſto di Tortorelle all'olio.
8 Arroſto d'Agnello alla rede.
9 Ricci ripieni alla ſemplice.
10 Oſtriche panate al limone.
11 Cannolicchi al vino.
12 Cozzenere panate all'olio.
13 Ova di ragoſta al pane.
14 Coccioli all' agreſta.
15 Filetti di ragoſta alla ramolata.
16 Padelle al preſſemolo.
17 Triglie alla Carbonata.
18 Suppreſe di Spinaci in frittura.
19 Cervellette fritte al baſilico.
20 Fragaglia fritta all' agreſta.
21 Merluzzo a filetti carbonato.
22 Zucche lunghe fritte alla Dama.
23 Polcini in quarti fritti alla parmegiana.
24 Gambarelli fritti al limone.
25 Torta all' Amarene.
26 Budin alla Corradina.
27 Bignè alle pere moſcadelle.
28 Crema alla Coſtantinopolitana.
29 Torta alta Turca.
30 Budin all' Italiana.
31 Bignè alle Percocole.
32 Crema al Caſè.

Quattro gran pezzi freddi.

Quattro Arroſti.

Otto piccole Entremets Quadrate.

Otto Entremets nelle Schifette.

Otto Entremets Rotonde.

MINUTA DEL PRANZO PEL MESE DI AGOSTO.

Prima Imbandigione.

Due Zuppe, e due Potaggi.
1 ZUppa alli pomidoro.
2 Potaggio di ſellari all'uova,
3 Zuppa alla Giulien chiara.
4 Potaggio di tutte frutta.

Quattro Terine.
5 Maccaroncini farſiti al brodetto.
6 Polcini in guazzetto alli tartufi.
7 Gnocchi in brodo alla Veneziana.
8 Petti di Tortore all'erbette.

Otto Hors-d'œuvres Triangolari.
9 Frittatina ai goloſi.
10 Paſticcetti ai bottoni di galletti.
11 Paſticcetti di ſfoglio alla panna.
12 Frittatina al preſciutto.
13 Frittatina alla Cicceide.
14 Paſticcetti all'Animelle.
15 Paſticcetti alli gambari.
16 Frittatina alla Cittadina.

Otto Entrées Rotonde.
17 Paſticcio di Pollaſtri all'agreſta.
18 Ragù di Vitello ai pomidoro.
19 Pezzo di Carpione alle Scalogne,
20 Dimballo alla Regina.
21 Paſticcio di lingua di Vitello alla Tedeſca.
22 Tacchina farſita alla Contadina.
23 Pezzo di peſce ſpada al limone.
24 Sortù alli Puglian.

Otto piccole Entrées Ortangolate.
25 Pollaſtrini in quarti alla Portogheſe.
26 Chineſ Salpiconate alla criglia.
27 Tortore alla Milaneſe.
28 Pezzi di ſcannatura di Vitello alli ſonghi.
29 Piccioni in quarti all'oſtriche.
30 Panſarotte di Vitello al preſſemolo.
31 Perniciotti al ſapor di timo.
32 Lingua di Vitello in pezzi alli tartufi.

Quattro Relever.
33 Lagane alla Pampadur.
34 Manzo alla falſa di cedriuoli.
35 Paſticcio alla Parmegiana.
36 Teſta di Vitello all'acciughe.

Seconda Imbandigione.

1 CRoccante alla neve con marmellata. — Quattro gran pezzi freddi.
2 Croccante agli amanti con Crema.
3 Galantina di Ragoſta al gelo.
4 Panzetta di Porca al fior di latte. — Quattro Arrolli.
5 Arroſto di Pollaſtri all' agreſta.
6 Arroſto di Luccio al limone.
7 Arroſto di Lacerto di Vitello ai lardelli.
8 Arroſto d' Aguglie all' Imperiale. — Otto piccole Entremets Quadrate.
9 Budin di Pomidoro.
10 Spinaci al latte di pignoli.
11 Indivie al butirro.
12 Pomidoro farſiti alla ricotta.
13 Budin di Petronciani.
14 Bietole alla Crema.
15 Sellari all' erbette.
16 Petronciani filettati alle provature.
17 Fettoline di Vitello adobbate e fritte. — Otto Entremets nelle Schifette.
18 Peſciolini varj fritti all' acetoſa.
19 Pollaſtri quartiati fritti alla paſtetta.
20 Madreſiglie fritte alla farſa.
21 Rognon di Vitello fettato e fritto all' uova.
22 Cannolicchi fritti alla parmegiana.
23 Filetti di Teſta d' Agnello fritti al pane.
24 Maccheroni farſiti e fritti alla Parmegiana.
25 Paſticcetti frolli con marmellata. — Otto Entremets Rotonde.
26 Merenghe ripiene all' Uova molli.
27 Tartarette alla panna di latte.
28 Panettini alla paſta Reale.
29 Paſticcetti ſfogliati alla Crema.
30 Spume bianche al Cedrato.
31 Caſſettine alla vaniglia.
32 Biſcotti in tondo Amaricanti.

Digitized by Google

MINUTA DEL PRANZO PEL MESE DI SETTEMBRE.

Prima Imbandigione.

Due Zuppe e due Potaggi.

1 ZUppa alla Reale.
2 Potaggio al Popone.
3 Zuppa alla ſemplice.
4 Potaggio all' Indivia.

Quattro Terine.

5 Pezzetti di Vitello alla purè di Ricci.
6 Piccioni a filetti al baſilico.
7 Fegato di Capretto alle Cipolline.
8 Palatari a filetti alla purè di Ceci.

Orto Horſd'œuvres Triangolari.

9 Paſticcetti all' Animelle.
10 Petronciani fritti alla farſa.
11 Pomidoro grigliati al ſalpicon.
12 Paſticcetti all' acciughe.
13 Paſticcetti ai gialli d'uova.
14 Buſſolotti di zucche imboracciati.
15 Pera fritte parmegianate.
16 Paſticcetti ai Capparini.

Otto Entrees rotonde.

17 Torta di Fagiani alle ſcalogne.
18 Pan ripieno ai fegatelli.
19 Fagiano farſito alla Corradina.
20 Pan di Scorſano ai Capparini.
21 Torta di Animelle alla Genoveſe.
22 Grapata alla farſa con ſalpicon.
23 Cappone al Colì bianco.
24 Sortù d' acciughe.

Otto piccole Entrèes Ottangolate

25 Quaglie alla Spagnola.
26 Vitella ai ginepri.
27 Oſtriche alla purè di radiche.
28 Coſce di Pollaſtri ai Gambari.
29 Ortolani alla Lombarda.
30 Occhi di Bue al corto brodo.
31 Mazzacogne al Colì di Vitello.
32 Petti di Pollanche al butirro.

Quattro Relever.

32 Paſticcio di Teſtugine al graſſo.
34 Bue lardellato alla moda.
35 Timballo di Riſo in Cagnone.
36 Vitello broſciato all' acciughe.

Se-

Seconda Imbandigione.

1 Gattò alla Nobile.
2 Gattò ai Cannelloni.
3 Preſciutto alla Caramella.
4 Cappon di Galera ai frutti di mare.
5 Arroſto di Beccafichi alla ſalvia.
6 Arroſto di Triglie all'olio.
7 Arroſto di Quaglie al preſciutto.
8 Arroſto di Cefalo alle rede.
9 Fichi in giulebbe al pan di Spagna.
10 Marmellata di Mela in Caſſettine.
11 Peſche con biſcotti alla panna.
12 Prugne con croſtini al vino.
13 Popone nel giulebbe al pan di Savoja.
14 Uva alla caramella in Caſſettine.
15 Sorbe alla Crema con Ciabellette.
16 Cotogna in zucchero con biſcotti.
17 Cervellette grigliate alla rede.
18 Gola di Vitello fritta panata.
19 Ragoſta fritta alla paſtetta.
20 Suppreſe di fegato panate, e fritte.
21 Lattaroli a papigliotti.
22 Lingua di Vitello alla parmegiana.
23 Teſtugine fritta alla ſalvia.
24 Suppreſe d'Agnello panate alla griglia.
25 Torta alli tartufi.
26 Crema di Coriandri.
27 Spuma di paſta alle provature.
28 Budin giallo all'Ingleſe.
29 Torta alle Mandorle.
30 Crema di Cinepri.
31 Spuma di Riſo al latte.
32 Budin verde alla pitagorica.

Quattro gran pezzi freddi.

Quattro Arroſti.

Otto piccole Entremets quadrate.

Otto Entremets nelle ſchifette.

Otto Entremets rotonde.

MINUTA DEL PRANZO PEL MESE DI OTTOBRE.

Prima Imbandigione.

Due Zuppe e due Potaggi.

1 ZUppa alli gambari da graſſo.
2 Potaggio di Cavoli al preſciutto.
3 Zuppa di Riſo alla Milaneſe.
4 Potaggio di Fagioletti al Cervellato.

Quattro Terine.

5 Petti di Fagiani in gnocchi alla ſemplice.
6 Fricaſſea di Teſtugine ai pomidoro.
7 Animelle d'Agnello al roſſo.
8 Coppiettine di Rane all'Erbette.

Otto Horſd'œuvres Triangolari.

9 Paſticcetti di Vitello alli gambari.
10 Beccafichi alla moda.
11 Dudinetti di petti di Fagiani.
12 Spongole farſite, ed imboracciate.
13 Paſticcetti d'oſtriche al preſciutto.
14 Beccafichi alla Corradina.
15 Gattoncini di fegato d'Agnello.
16 Fonghi farſiti e fritti all'uova.

Otto Entrees rotonde.

17 Zinna di Bufala alla Loreneſe.
18 Paſticcio di Beccafichi alla Corradina.
19 Sortù d'Ombrina alli fonghi.
20 Petto di Vitello alla Borgognona.
21 Midolle di ſchina in Sortù alla farſa.
22 Paſticcio di rognon di Vitello.
23 Granata di Dentale alli fonghi.
24 Coſciotto di Vitello alla perfiletta.

Otto piccole Entrèes Ottangolate.

25 Petti di Fagiani alla Pitagorica.
26 Fricaſſea al bianco di Capretto.
27 Lingue di Capretto alle ſcalogne.
28 Tordi alla purè di Ceci.
29 Coſcie di Fagiani all'Apiciana.
30 Fricaſſea di Vitello al bruno.
31 Ale di Papara al ſangue.
32 Palombelle al ſugo di granate.

Quattro Relever.

33 Lacerto di Bufala alla Spagnola.
34 Tacchina farſita alla Villana.
35 Capretto diſſoſſato, e ripieno allo ſpiedo.
36 Papara alle braci con ſalſa d'acciughe.

Se-

Seconda Imbandigione.

1 CRoccante Dracantata
2 Croccante a mille fogli — Quattro gran pezzi freddi.
3 Colcia di Vitello al latte.
4 Paſticcio di Tortorelle in gelo.
5 Arroſto di Fagiani al naturale. — Quattro Arroſti.
6 Arroſto di Dentale all' acciugata.
7 Arroſto di Piccioni all' ottobrina.
8 Arroſto di fegato di Vitello ai lardelli.
9 Tartufi con croſtini al Vino. — Otto piccole Entremets quadrate.
10 Paſticcetti dolci in bignè.
11 Rape alla parmegiana.
12 Paſticcetti ſcoverti alla marmellata.
13 Foraghi con croſtini all' olio.
14 Bocconotti alla Caramella.
15 Zucche vernine alla Monaca.
16 Tartarette alla Cioccolata.
17 Beccafichi alla marinareſca. — Otto Entremets nelle ſchifette.
18 Teſte di Capretto fritte alla ſalvia.
19 Ragia fritta al preſſemolo.
20 Zinna di Bufala in fette alla griglia.
21 Beccafichi alla veſte.
22 Fegatelli di Capretto adobati e fritti.
23 Tenca fettata, e panata alla griglia.
24 Attellette di Capretto panate, e fritte.
25 Torta di Flampoes. — Otto Entremets rotonde.
26 Crema di Popone.
27 Torta di Piſtacchi.
28 Crema di Garofani.
29 Torta di Azarole.
30 Crema di Peſche.
31 Torta di Ricotta.
32 Crema di ſemi finocchi.

MINUTA DEL PRANZO PEL MESE DI NOVEMBRE.

Prima Imbandigione.

Due Zuppe e due Potaggi.
1 ZUppa Semolata.
2 Potaggio di rape alla Milaneſe.
3 Zuppa oſcura alla Regina.
4 Potaggio di Cappucci ai ceci.

Quattro Terine.
5 Filetti di Lepre alla purè di Caſtagne.
6 Animelle di Capretto al riſo in cagnone.
7 Beccaccine in fricaſſea alla Lente.
8 Bocconi di gola di Porco alli fonghi.

Otto Horſ. d'œuvres.
9 Salſiccie di capponi allo ſfoglio.
10 Cocciolette di farſa con ſalpicon.
11 Nevole farſite e fritte alla bragona.
12 Pagnottine farſite all'interiora di Beccacce.
13 Budinetti di ſangue di Capponi alla paſtetta.
14 Lumache di farſa di riſo al preſciutto.
15 Panzarotte di cervelle alla rete.
16 Gubbollotti di Vitello al forno.

Otto Entrèes Rotonde.
17 Paſticcio di Pernici alla Tedeſca.
18 Cervelle di Bue in Budin piccante.
19 Fianchetto di Vitello farſito alla glaſſa.
20 Sortù fantaſtico all'animelle.
21 Paſticcio di Pavoncella al timo.
22 Gattò di fegato alla panna.
23 Scannatura di Vitello al limone.
24 Sortù farſito alle radiche.

Otto piccole Entrèes Ottangolate.
25 Braciole di Cervo all'acciughe.
26 Petti d'Oca alli Spinaci.
27 Filetti di Vitello all'acetoſa.
28 Beccacce a Cannelloni.
29 Coppiette di Lepre all'olive.
30 Petti di Colombacci ai fagioli.
31 Capretto in pezzi ai capparini.
32 Tordi farſiti a buſſolotti.

Quattro Relever.
33 Paſticcio di Dentale al Vitello.
34 Culatta di Bue alle Cipolline.
35 Timballo alle nevole farſite.
36 Groſſa granata di Vitello all' Uccelletti.

Se-

Seconda Imbandigione.

1 GAttò alla Sultana.
2 Biſcotto all' Imperiale.
3 Dentale in Sivè al gelo.
4 Lepre in gattò alli piſtacchi.
5 Arroſto di Beccacce a papigliotti.
6 Arroſto di Leprotti micciati.
7 Arroſto di Palombelle alla rede.
8 Arroſto di Cervo al butirro.
9 Caſtagne alla caramella.
10 Nocciole ai diavolini.
11 Olive di Spagna alla perla.
12 Pinocchi confettoti.
13 Noci caramellati al zucchero.
14 Mandorle all' ambrellina.
15 Capparoni di Gèneva in zucchero.
16 Caccao confettato.
17 Polenta fritta al preſciutto.
18 Animelle fritte all' uova.
19 Rane fritte al preſſemolo.
20 Cervelle in frittatine alla menta.
21 Migliaccio fritto al Vitello.
22 Fegatelli fritti alla ſemplice.
23 Acciughe fritte alla ſalvia.
24 Graſſo di Vitello fritto al bignè.
25 Spuma di latte alla cannella.
26 Torta alla Cioccolata.
27 Crema al portogallo.
28 Tartara all' uova faldicchere.
29 Latte al bianco mangiare.
30 Torta al Cedro candito.
31 Crema all' Archemis.
32 Marmellata alle merenghe.

Quattro gran pezzi freddi.

Quattro Arroſti.

Otto piccole Entremets Quadrate.

Otto Entremets nelle Schifette.

Otto Entremets Rotonde.

MINUTA DEL PRANZO PEL MESE DI DICEMBRE.

Prima Imbandigione.

Due Zuppe, e due Potaggi.

1 ZUppa alla Corradina con purè.
2 Potaggio al Salgrao.
3 Zuppa di riso al Polao.
4 Potaggio di Cardoni al parmegiano.

Quattro Terine.

5 Saporiglia di Porco alla Corradina.
6 Capponi a filetti alli tartufi.
7 Fricassea di Lodole alle cipolline.
8 Bocconcini di Vitello alla panna.

Otto Hors-d'oeuvres triangolari.

9 Pasticcetti alle midolla di Manzo.
10 Suppressine di Beccacce alla griglia.
11 Pasticcetti alla farsa e grasso di Vitello.
12 Budin di Capponi in budello.
13 Pasticcetti alla bergamel.
14 Budin di sangue di porco in budello.
15 Pasticcetti di Vitello all' Imperiale.
16 Crocchetti di Vitello alla rede.

Otto Entremets Rotonde.

17 Pasticcio di Cappone alla moda.
18 Zinna di Vacca in Sortù.
19 Sartrosa d'erbe alla farsa.
20 Timballo di gnocchi al sugo di Porco.
21 Pasticcio di mallardo alle cipolline.
22 Tacchina farsita al Capitone.
23 Cavolo capuccio ripieno allo spiedo.
24 Sortù di Chinef alla nobile.

Otto piccole Entremets Ottangolare.

25 Filetti di Porco in fricondò.
26 Vitello a filetti alla spagnola.
27 Beccacce in Salmì.
28 Piccioni in Bisca.
29 Coscie di Capretto alle castagne.
30 Lingue di porco ai capparini.
31 Anatrelle all' olive.
32 Petti di Tacchini all' erbolata.

Quattro Relever.

33 Pasticcio di Cinghiale alla Tedesca.
34 Porchetto di Latte alla Parmegiana.
35 Manzo alla Spagnola.
36 Timballo di Riso alle provature.

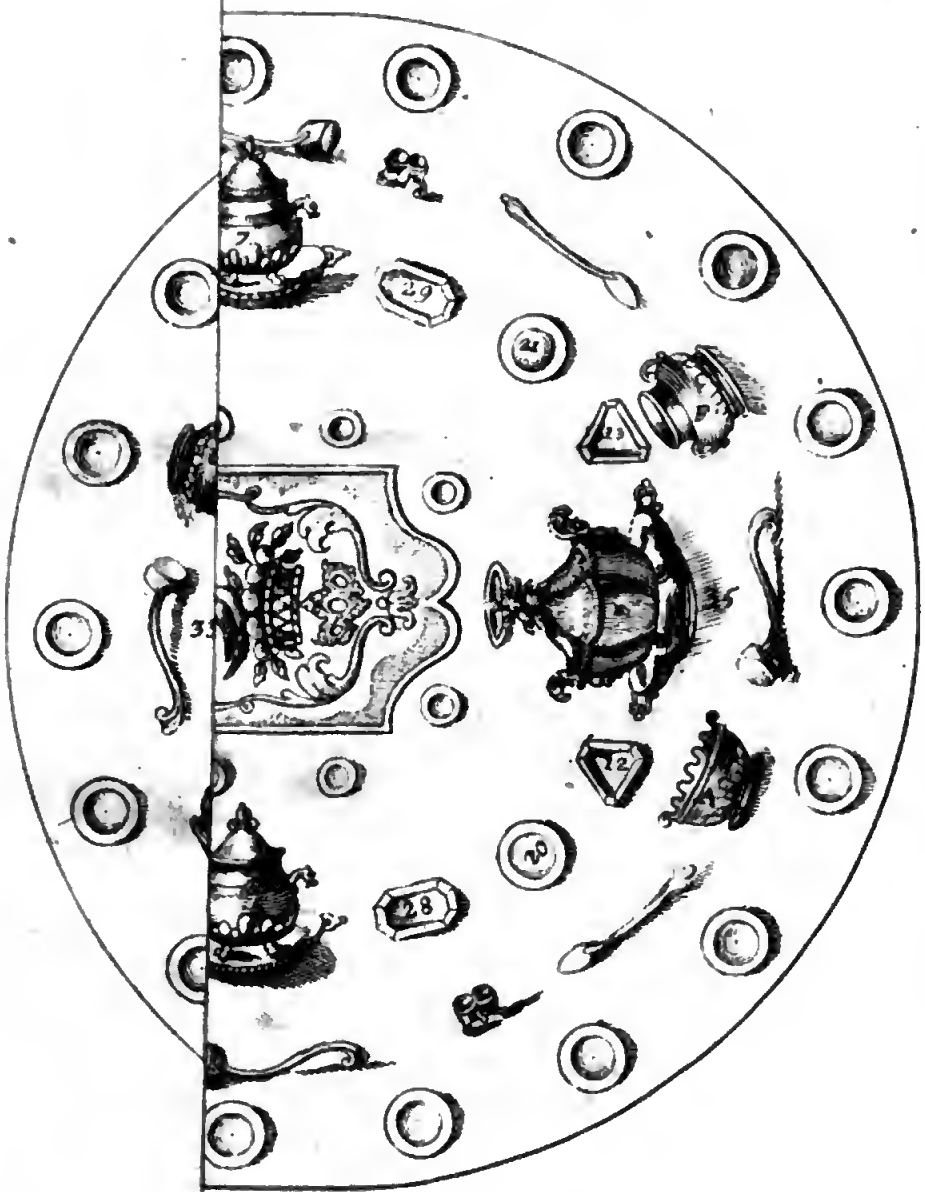
Se-

Seconda Imbandigione.

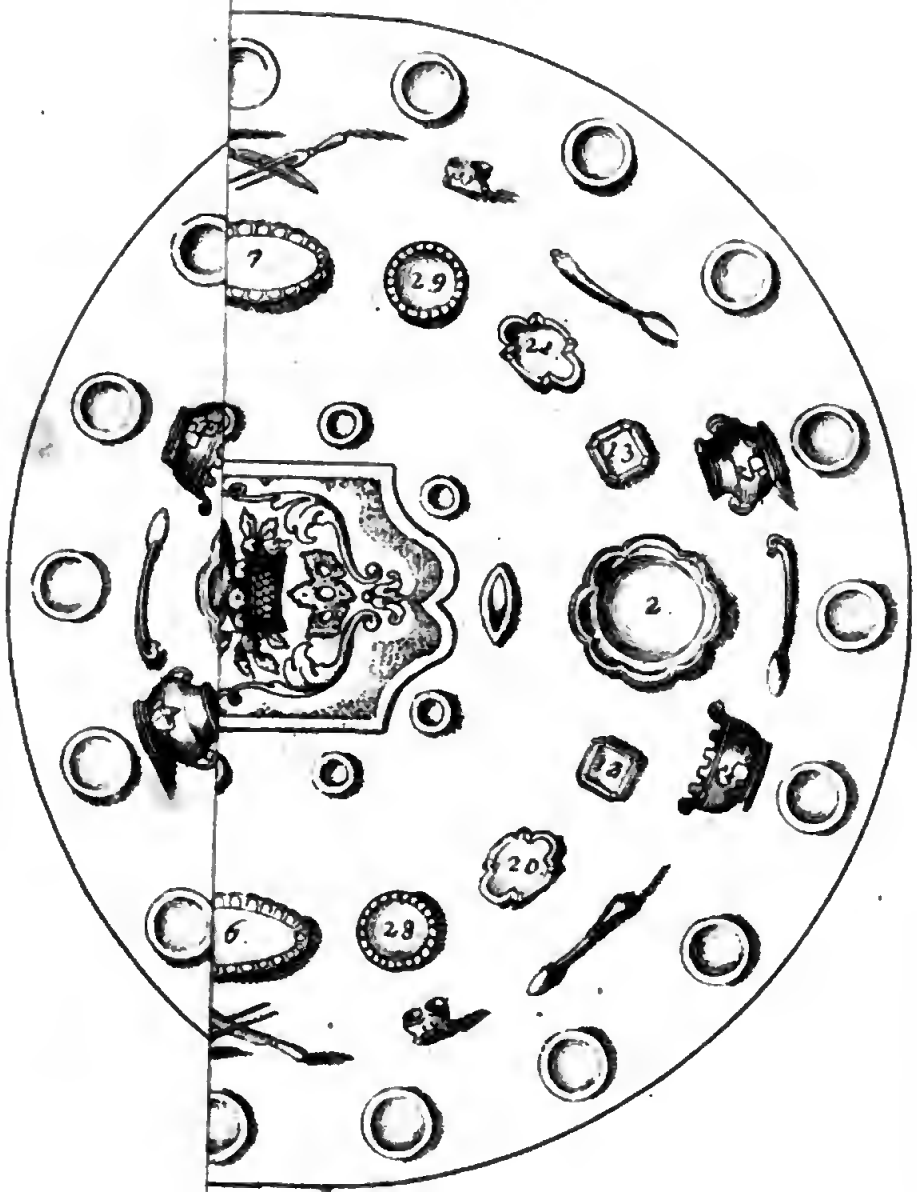
1 CRoccante di mandorle all' ambrellina. — Quattro gran pezzi freddi.
2 Croccante al Paſtigliace.
3 Galantina di Tacchina all' Arlecchina.
4 Gattò di Capitone al preſſemolo.
5 Arroſto di Vitello al butirro. — Quattro Arroſti.
6 Arroſto di Beccacce all' interiora.
7 Arroſto di Capponi ai lardelli.
8 Arroſto di Tordi al preſciutto.
9 Geletti bianchi al limone. — Otto piccole Entremets quadrate.
10 Paſtinache al mele.
11 Cardoni alla Parmegiana.
12 Geletti oſcuri alla vaniglia.
13 Geletti ombrellini alla cannella.
14 Tartufi alle braci con limone.
15 Cavoli fiori al butirro.
16 Geletti roſſi all' Archemis.
17 Capitone in pezzi panato alla griglia. — Otto Entremets nelle ſchifette.
18 Fegatelli di Porco in rede allo ſpiedo.
19 Granelli di Ginghiale panati e fritti.
20 Calamaretti fritti alla ſemplice.
21 Filetti di Linguattole panati al forno.
22 Lattaroli di Vitello fritti alla parmegiana.
23 Cervellette di porco a tomacelle.
24 Oſtriche fritte alla paſtetta.
25 Tartarette alli canditi. — Otto Entremets rotonde.
26 Crema bianca merengata.
27 Tortin al ſangue di porco.
28 Bignè all' Amarene.
29 Paſticcetti all' Uova molli.
30 Crema oſcura al Caccao.
31 Budin miſto alla panna di latte.
32 Bignè al Cedro candito.

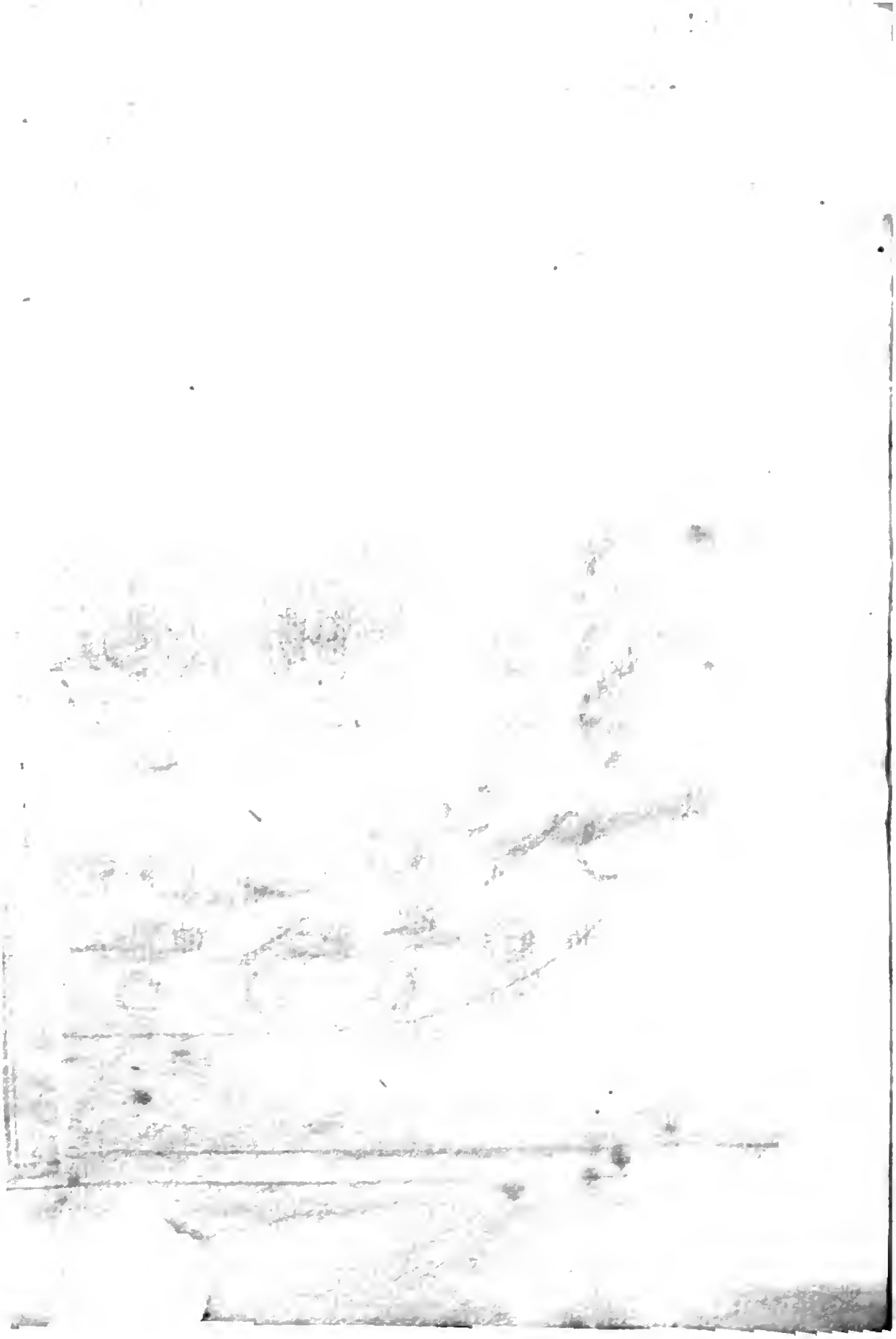
Digitized by Google

4 Rilievi



Cimarelli Inciso


7
29
24
13
2
12
20
6
28



MINUTA DEL PRANZO DA MAGRO PER LA PRIMAVERA.

Prima Imbandigione.

ZUppa di Gambari al Colì dell'istessi. — Due Zuppe.
Zuppa di fonghi al brodo di Tinca.
Polpettine d'Acciughe alle cipolline. — Due Terine.
Cecinelli in brodo alla purè di piselli.
Pasticcetti di Rane alli tartufi. — Otto Horsd' œuvres.
Crocchetti di Storione panati e fritti.
Calamari ripieni, panati e fritti.
Pasticcetti di Triglie al latte di pignoli.
Pasticcetti d'ostriche ai fonghi.
Lamprede in bocconi fritti alla pastetta.
Lattaroli di pesce spada fritti alla Salvia.
Pasticcetti d'uova di ragosta all'acciughe.
Tricondò di Storione al brodo chiaro. — Quattro Entrèes.
Ombrina alla moresca.
Pesce Spada alla Pitagorica.
Tinca farsita al Colì di gambari.
Pasticcio di Pancia di Tonno al tarantello. — Due Relever.
Timpal di Lagane alle Telline.

Seconda Imbandigione.

ARrosto di Pancia di Pesce spada al limone. — Due Arrosti.
Arrosto di Triglie alla semplice.
Spongole all'acciughe. — Otto Entremets piccole.
Piselli al latte di pignoli.
Sparaci al Colì di Tinca.
Tartufi al pressemolo.
Spinaci al giallo di Ragosta.
Carcioffi al tarantello.
Zucchettine all'aglio.
Lattuche al Colì di gambari.
Fritto d'Acciughe al pressemolo. — Sei Entremets grandi.
Torta frollata alli canditi.
Linguattole fritte al limone.
Tocchi d'Anguialle fritte alla salvia.
Crema al latte di pistacchi.
Raggia fritta all'erba di mare.

MI-

MINUTA DEL PRANZO PER L'ESTA'.

Prima Imbandigione.

Due Zuppe.
ZUppa alla Regina di mandorle.
Zuppa di Pomidoro al basilico.
Due Terine.
Latti di Cefalo alla purè di Ricci.
Filetti di pesce Spada alla purè di Rane.
Otto Horsd' œuvres.
Pasticcetti farsiti al pesce Spada.
Pomidoro ripieni panati e fritti.
Suppressine di Cefalo alla griglia.
Pasticcetti di gambari alli tartufi.
Pasticcetti di Cernia al Salpicon,
Petronciani farsiti e fritti panati.
Braciolette d'Orata a papigliotti.
Pasticcetti di cozze all' erbette.
Quattro Entrèes.
Cefalo in ragù all' acetosa.
Cernia in olio alla Certosina.
Merluzzo in fricondo al tarantello.
Pesce Spada alle braci con acciughe.
Due Relever.
Pasticcio d'Ombrina all' Olio.
Pezzo di Storione in Corboglion.

Seconda Imbandigione.

Due Arrosti.
ARrosto d'Orata al marinato.
Arrosto d'Ombrina al limone.
Otto Entremets piccoli.
Cialdoni di mandorle.
Zucche lunghe alla rustica,
Pomidoro in crocchetti,
Foritaci ai diavolini.
Grillaciotti di nocciole.
Petronciani all' agro-dolce.
Budinetti di Tartufi.
Sei Entremets grandi.
Fragaglia in frittura all' agresta.
Torta d'Amarene al giulebbe.
Triglie panate alla griglia.
Merluzzo fritto a filetti.
Crema di Fragole alli pignoli.
Latti di Palamido a papigliotti.

MI-

MINUTA DEL PRANZO PER L'AUTUNNO.

Prima Imbandigione.

ZUppa di Teſtugine alle cipolline.
Zuppa di Lente ai finocchietti.
Pancia di Cernia filettata al preſſemolo.
Gnocchi di Merluzzo ai fonghi.
Panettini ripieni ai gambari.
Crocchetti di Luccio al pane.
Rape farſite al forno.
Paſticcetti di Rane alle bottariche.
Bignè in tondo al Merluzzo.
Fegato di merluzzo fritto al fiore.
Carote ſalpiconate alle braci.
Paſticcetti d'acciughe all'erbette.
Scorfano alli tartufi.
Braciole di Luccio alli ſpinaci.
Peſce Cappone ai capparini.
Coppiette di Merluzzo alla firentina.
Torta di Linguattole all'erbette.
Gattò di Peſce caſtagna.

Due Zuppe.
Due Terine.
Otto Hors-d'œuvres.
Quattro Entrées.
Due Relever.

Seconda Imbandigione.

ARroſto di Luccio al tarantello.
Arroſto di Gefalo alla menta.
Spumette di Cioccolata.
Fagioletti erbolati all'acciughe.
Cavolifiori alla paſtetta.
Bignè al bianco mangiare.
Spumette amaricanti.
Rape a filetti all'uova di ragoſta.
Indivia farſita alle bottariche,
Bignè alla polenta.
Triglie in frittura al preſſemolo.
Torta di fichi al giulebbe.
Oſtriche fritte alla ſemplice.
Cefalo filettato e fritto al limone.
Crema di morole al latte di mandorle.
Bocconi di Gapitone fritto alla paſtetta.

Due Arroſti.
Otto Entremets piccole.
Sei Entremets grandi.

MI-

MINUTA DEL PRANZO PER L'INVERNO.

Prima Imbandigione.

Due Zuppe.
Due Terine.
Otto Horſ. d'œuvres.
Quattro Entrées,
Due Relever.

ZUppa di Spinaci alle Telline.
Zuppa di Ceci alle lagane.
Fricaſſea di Teſtugine al ſangue.
Filetti di Ragoſta alla purè di fagioli.
Paſticcetti al ſalpicon da magro.
Budin di ſangue di Teſtugine.
Capitone in pezzi panato alla griglia.
Bunettine di riſo alli tartufi.
Paſticcetti alla farſa di Trota.
Budin di carne di Luvaro.
Cannelloni di Teſtugine a papigliotti.
Panzarotte di pane farſite e fritte.
Fricondo di Carpione al targone.
Ragù di Ragoſta al ſuo giallo.
Luvaro in brodo al ſaporetto.
Dentale al ſapor di ginepri.
Spigola in bianco alla ſemplice.
Paſticcio di Trota al vino.

Seconda Imbandigione.

Due Arroſti.
Otto Entremets piccole.
Sei Entremets grandi.

ARroſto di Rigiola al Criſcione.
Arroſto di Spigola all'olio.
Tartarette alla cioccolata.
Ricci ripieni al naturale.
Cannolicchi al vino.
Paſticcetti alla marmellata di cedro.
Biſcotti alla Crema.
Oſtriche panate alle braci.
Padelle all'olio.
Caleſsò ai diavolini.
Linguattole alla Santè-menò.
Galantina al Capitone.
Cecinelli fritti alla paſtetta.
Trote panate alla griglia.
Ragoſta in Cappon di Galera.
Calamaretti fritti alla ſemplice.

MI-

MINUTA DEL PRANZO DI LATTICINJ ED ERBE PER LA PRIMAVERA.

Prima Imbandigione.

ZUppa alla Dama con purè d'uova.
Zuppa di Sellari alla Parmegiana.
Fricaſſea d'uova alli Spinaci.
Polpettine d'uova alla panna.
Paſticcetti di gialli d'uova al butirro.
Suppreſſe d'uova parmegianate e fritte.
Indivie farſite ed imboracciate.
Provature fritte al pane.
Bocconotti di ricotta alla Lombarda.
Spinaci piccati alla bignè.
Frittelle d'uova ai croſtinetti.
Panſarotte di parmegiano alla bietola.
Uova farſite all'acetoſa.
Uova naſtrate al Colì di gambari.
Uova ſperdute al Latte.
Uova ripiene alla bracona.
Paſticcio d'Uova alla Panna.
Sartroſa d'erbe alla farſa d'Uova.

Due Zuppe.
Due Terine.
Otto Horſ-d'œuvres.
Quattro Entrèes.
Due Relever.

Seconda Imbandigione.

ARroſto di Latte allo Spiedo.
Arroſto di Butirro al pane.
Bocconotti d'Uova faldicchere.
Sellari alla Delfina.
Finocchi al Latte.
Budinetti di Carote alla panna.
Spumette di paſta di merenghe.
Sparagi alla moda.
Paſtinache alla Dama.
Budinetti di bietole al butirro.
Frittata alla ſemplice.
Pannara montata alli Cialdoni.
Uova alla Corradina.
Frittata all'Ingleſe.
Uova alla Regina.
Crema gialla ai Cannelloni.

Due Arroſti.
Otto Entremets piccole.
Sei Entremets grandi.

MINUTA DEL PRANZO PITAGORICO PER L' ESTA'.

Prima Imbandigione.

Due Zuppe.
Due Terine.
Otto Hors-d'œuvres.
Quattro Entrées.
Due Relever.

ZUppa con erbe varie alla giardiniera.
Zuppa con latte alla Corradina.
Prugnoli al Colì di Manzo.
Piſelli con butirro all' uova.
Paſticcetti d' acetoſa all' acciughe.
Crocchetti di Pomidoro.
Paſtinache Imboracciate.
Paſticcetti di Sparagi alla panna.
Paſticcetti di Carcioffi al Colì di Vitello.
Suppreſe di Petronciani fritti.
Ravanelli farſiti alla moda.
Paſticcetti di piſelli al graſſo di Vitello.
Gnocchi di Spinaci al butirro.
Indivia farſita alla Crema.
Sellari alla Corradina.
Finocchi alla purè di Lente.
Lattuche ripiene al Colì di Manzo.
Tocchi di Zucche lunghe al baſilico.

Seconda Imbandigione.

Due Arroſti.
Otto Entrem.ts piccole.
Sei Entremets gra.di.

ARroſto di Carcioffi alla rede.
Arroſto di Cipolle all' unto.
Frittelle di fior di ſambuco.
Tartufi ai gialli d' uova.
Lupoli alla Contadina.
Salvia fritta alla paſtetta.
Frittelle di roſmarino.
Fonghi al Colì di Gambari.
Cavoli fiori alla pampadur.
Foglie di fico fritte alla paſta.
Zucche aila Dama.
Torta all' Agreſta.
Frittata di fichi alla panna.
Cedriuoli alla Parmegiana.
Crema alle Fragole.
Frittata di fave alla Romana.

MI-

MINUTA DEL PRANZO DI SALUMI PER L'INVERNO.

Prima Imbandigione.

Zuppa di Fagioli alla Firentina.
Zuppa con erbe alla Santè.
Polpettine di Salmone alla Lente.
Occhi di Tonno alle Cipolline.
Pasticcetti di bottarighe alli capparini.
Acciughe fritte alla salvia.
Supprese di riso alli tartufi.
Pasticcetti di Caviale al limone.
Pasticcetti di tarantello al sugo di pistacchi.
Baccalà a filetti alla pastetta.
Crocchetti di Tonno alla griglia.
Pasticcetti d' Aringhe al latte di pignoli.
Capitone al ragù di scalogne.
Merluzzo in fricondo all' acetosa.
Tarantello alla salsa di Targone.
Salmone alla purè di fonghi.
Callo di pesce Spada alla salsa Tedesca.
Timballo di lagane alla purè di Ceci.

Due Zuppe.
Due Terine.
Otto Horsd' œuvres.
Quattro Entrèes.
Due Relever.

Seconda Imbandigione.

Arrosto di Baccalà al sugo di limone.
Arrosto di Salmone al sugo d' acetosa.
Foglie d' alloro al mele.
Cavoli fiori all' agro-dolce,
Zucche vernine al marinato.
Spumette di pasta lievidata al giulebbe.
Zeppole con mele alla Napoletana.
Torta di Cavoli alla ramolata.
Pastinache alla giassa.
Spumette di riso al latte di mandorle.
Frittatine di Caviale al pane.
Torta alla marmellata di Zucca.
Ostriche in composta alla salsa.
Frittelle di boragine all' acciughe.
Bianco mangiare al latte di nocciole.
Linguattole a filetti al marinato.

Due Arrosti.
Otto Entremets piccole.
Sei Entremets grandi.

MINUTA DEL PRANZO DE'GOLOSI PER L'INVERNO.

Prima Imbandigione.

Due Zuppe. Due Terine. Otto Horſ. d'œuvres. Quattro Entrées. Due Relever.

ZUppa di Piccioni al Colì di gambari.
Zuppa alla Parmegiana al ſalpicon d'anime
Gnocchi di Capitone al Colì di Vitello.
Chinef di Vitello al giallo di Ragoſta.
Paſticcetti d'animelle alla farſa di Spigola.
Gattoncini di Vitello ripiene d'oſtriche.
Suppreſe di Dentale al rognon di Vitello.
Paſticcetti di gambari con farſa di Cappone.
Paſticcetti di ragoſta all'interiora di Beccacce.
Ortolani imboracciati alla farſa di Trota.
Mazzacogne a papigliotti alla farſa di Fagiani.
Paſticcetti di Tordi con farſa d'Anguille.
Ombrina al Colì di Cappone.
Spigola in butirro alli goloſi.
Trota in fricondò al graſſo.
Storione in Haricò.
Paſticcio di Tacchina ai goloſi.
Porchetto di latte al Capitone.

Seconda Imbandigione.

Due Arroſti. Otto Entremets piccole. Sei Entremets grandi.

ARroſto di Pavoncella alla Corradina.
Arroſto d'Ortolani alla marinareſca.
Paſticcetti a bocca di Dama.
Croſtini d'interiora di Beccacce all'acciughe.
Croſtini di Caviale alle medolla di Manzo.
Paſtette alla Reale.
Paſticcetti alla Regina.
Croſtini di rognon di Vitello alle Lamprede.
Croſtini di preſciutto alle bottarighe.
Bignè al pan di Spagna.
Frittata goloſa e alla marinareſca.
Galantina di Cinghiale, al Dentale.
Lattaroli farſiti con Spigola ed imboracciati.
Calamari fritti ripieni al rognon di Vitello.
Bianco mangiare con carne di Scorfano e Cappone.
Piccioncini fritti farſiti di Teſtugine.

CE-

MINUTA DELLA CENA PER 100 PERSONE PER L' INVERNO.

Otto gran Zuppe.

Due alla Regina.
Due alle paſte fine.
Due alla Reale.
Due al Riſo.

Trentadue Horſ-d'œuvres.

Otto di paſticcetti briſsè al ſalpicon.
Otto di frutta di Mare caldi.
Otto di tartufi e prugnoli al pane.
Otto di ſfoglio'ini alla farſa.

Sedici Entrèes.

Quattro di Vitello alle Braci.
Quattro di Cacciagione in ſalmì.
Quattro di Polleria alla breſa.
Quattro di Salvagina all' acciughe.

Sedici di Paſticcieria grande.

Quattro Paſticci di Vitello al preſciutto.
Quattro Timballi di gnocchi al ſugo.
Quattro Paſticci di Cacciagione al gelo.
Quattro Paſticci di Peſce con ſalſe all' Olio.

Sedici Entremets.

Otto fritture di Animelle granelli e peſce.
Otto di Creme in frittura, o piccoli Budin.

Otto Pezzi freddi.

Quattro Croccanti varie.
Due gran Gattò alla Savojarda.
Una Coſcia di Vitello al Latte.
Una gran Galantina di Tacchine, preſciutto, Cinghiale, ec.

Otto Arroſti per Relever le Zuppe.

Due Arroſti di Vitello, e polleria al naturale.
Due di Cacciagione piccata.
Quattro di Peſce all' Olio e ſugo di limone.

Li Tondini dell' altro condone d' intorno al Deſert ſi ſa che ſono con inſalatine, frutti freſchi, canditi, ed in compoſta, biſcottoneria ec.

NOTA DE' COMMESTIBILI DA SERVIRSENE SECONDO LE LORO STAGIONI.

DE' QUADRUPEDI DOMESTICI, E SALVATICI.

Del Vitello, e sue parti.

Il Capo del Vitello.
Le Cervella.
Gli Occhi.
L'Orecchie.
La Lingua.
I Palatari.
La Scannatura.
Il Fianchetto.
Il Petto.
La Coscia.
Il Lacerto.
La Lonza.
Le Coste.
Il Rognone.
Il Fegato.
I Lattaroli.
I Piedi.
L'Interiora.

Del Bue e Vacca con loro parti migliori.

Il Petto del Bue.
La Culatta.
La Coscia.
Il Filetto.
Le Coste.
La Zinna della Vacca.
Gli Occhi.
L'Interiora.

Del Capretto ed Agnello.

La Testa del Capretto.
Il Petto.
Le Coscie.
L'Animelle.
L'Interiora.
I Granelli dell'Agnello.
L'Orecchie.
I Piedi.

Del Castrato e Capra.

Il Petto.
La Culatta.
La Lonza.
L'Interiora.
La Zinna della Capra.
Il Fegato.

Della Bufala.

Il Fegato.
Il Lacerto.
La Zinna.
I Piedi.
La Trippa.

Del Cinghiale.

Il Capo.
Le Coscie.
Il Filetto.

Il Fegato.

Del Cervo e Daino.

Le Coſcie.
Il Filetto.
Il Fegato.

Della Lepre e Coniglio.

Le Coſcie.
Il Filetto.

Delli Volatili domeſtici e Salvatici.

Il Cappone noſtrale.
Il Cappone di Nucera.
La Gallina.
La Pollanca.
I Pollaſtri.
I Polcini.
La Tacchina.
I Piccioni.
Il Pavone.
La Pavoncella.
L'Oca.
La Gallina faraona.
La Pollanca Padovana.
Il Fagiano.
Le Pernici.
Le Starne.
Le Beccacce.
Il Mallardo.
L'Anetra.
Le Quaglie.
Le Tortore.
Li Tordi.
Li Beccafichi.
L'Ortolani.
Le Lodole.
I Colombacci.
Le Palombelle.
Li Francolini.
I Paſſarotti.
Le Folleche.

Degli Animali Aquatici.

Lo Storione.
L'Ombrina.
Il Peſce Spada.
Il Dentale.
Il Tonno.
La Cernia.
La Spigola.
La Rigiola.
L'Orata.
Le Linguattole.
Le Triglie.
Lo Scorfano.
Il Peſce Cappone.
Il Luvaro.
Il Luccio.
Il Merluzzo.
Il Palamido.
Il Cefalo.
L'Alici.
Le Sarde.
La Ragia.
L'Aguglie.
L'Ajate.
I Lacerti.
I Scombri.
Le Vope.
I Lavoni.

Il Corbo.
Il Peſce Palombo.
Il Rombo.
La Stella.
La Salpa.
Lo Squadro.
La Tremola.
La Peſcatrice.
Il Peſce Caſtagna.
Il Peſce Lucerna.
La Morena.
La Trota.
Il Carpione.
Li Barbi.
La Tinca.
Il Capitone.
L'Anguille.
Le Lamprede.
I Calamai.
Le Seppie.
I Polpi.
La Fragaglia.
I Cecinelli.
La Ragoſta.
Le Mazzacogne.
I Gambari di Fiume.
I Gambarelli di Mare.
La Teſtugine di Mare.
La Teſtugine di Terra.
Le Rane.

Delle Frutta di Mare.

L'Oſtriche.
Le Padelle.
I Cannolicchi.
I Ricci.
Le Cozze nere.
I Sponoli.
I Coccioli.
Le Telline.
Le Chiocciole.
Le Vongole.
Le Cappe longhe.
L'Ardichelle.

De' Salumi.

Il Baccalà.
Lo Stocco fiſſo.
Il Salmone.
Il Capitone.
L'Anguille.
Il Tonno.
L'Uova di Tonno.
Il Peſce Spada.
Li Calli di Peſce Spada.
Il Tarantello.
L'Acciughe.
Lo Scombro.
Le Linguattole.
Le Buttariche.
Le Aringhe.
Il Caviale.
Le Sarache.
L'Oſtriche marinate.
Il Muſcio Mao.

Dell' Uova e Latticinj.

L'Uova.
Il Latte.
La Panna di Latte.
La Ricotta.
La Gioncata.
Le Provature.
Le Provole.
Il Cacio.

Dell' Erbe per Potaggi ed Entremets.

I Broccoli di Rape.
I Broccoli di Senepe.
I Broccoli verdi.
I Broccoli pavonazzi.
I Broccoli bianchi.
Le Torza riccie.
Le Torza liſcie.
I Cappucci bianchi.
I Cappucci roſſi.
I Verzi bianchi e roſſi.
Le Cicoriette ſalvatiche.
Le Cicoriette di giardino.
Le Radiche di Cicoria.
La Boragine.
L' Indivia bianca.
L' India roſſa.
La Lattuca riccia.
La Lattuca Lunga.
La Lattuca incappucciata.
I Sellari.
I Finocchi.
Le Zucche lunghe.
Le Zucchette rotonde.
Le Zucche Vernine.
Le Zucche di Spagna.
Le Zucche di Genova.
Li Spinaci.
I Cavoli-fiori.
I Carcioffi.
I Torzi di Carcioffi.
I Sparagi.
I Pomidoro.
I Peparoli.
Li Petronciani.
Le Paſtinache.
Le Rape roſſe.
Le Rape bianche.
Le Cipolle.
Le Bietole.
Le Carote.
I Ravanelli.
I Cedriuoli.
I Cocomeri.
I Lupoli.
I Fonghi di Pioppo.
Le Racelle.
Li Prugnoli.
I Fonghi di ferola.
Le Monitole.
I Tartufi bianchi.
I Tartufi neri.
I Raponzoli.
La Radice del Cardo.

Delli Legumi.

I Fagioli bianchi.
I Fagioli riſini.
I Fagioli neri.
I Ceci.
La Cicerchia.
La Lente.
I Piſelli.
Le Fave.
Il Miglio.
Il Farro
Il Riſo.
Il Grano d' India.

Dell' Erbe per condire.

Fiori di Sambuco.
Fiori di roſmarino.

La

La Salvia.
L'Acetosa.
Il Cerfoglio.
La Rucola.
I Tralci di Vite.
Il Preſſemolo.
Il Creſcione.
La Porcellana.
L'Origano.
La Majorana.
Le Cipolline.
La Pimpinella.
L'Erba pepe.
L'Erba cannella.
L'Erba garofano.
L'Erba S. Maria.
La Menta.
Il Baſilico.
Il Targone.
Il Timo.
Le radici di preſſemolo.
Piperna di Francia.
L'Anepeta.
La Ruta.
Le Scalogne.
L'Aglio.
I Cappari.
Il Zaffarano.

Delle frutta.

Le Fragole.
L'Amarene.
Le Ciliege Corvine.
Ciliege Molignane.
Le Celſe bianche.
Le Celſe roſſe.
Le Pera moſcadelle.
Pera biancolelle.
Pera Carmoſine.
Pera del Duca.
Pera Bergamotte.
Pera del Carpio.
Pera Moſcatelloni ec.
Le Mela Alappie.
Mela Genoveſi.
Mela Lomencella.
Mela S. Nicola.
Mela Bergamotte.
Mela S. Giovanni ec.
L'Azarole bianche.
L'Azarole roſſe.
Li Fichi.
Le Percocole.
Le Prugne biancolelle.
Prugne d'India.
Prugne Pappacode.
Le Mandorle.
Le Peſche.
I Noci.
Le Nocciole.
Le Sorbe.
Il Popone di pane.
Il Ponopone ad acqua.
Le Caſtagne.
Le Cotogna.
Le Granate.
L'Uva.
Le Pine.
Gl'Agrumi.
Le Neſpole.

BIBLIOTECA NAZIONALE NAPOLI
523514
Digitized by Google

23572

Digitized by Google

Digitized by Google